

PRIMI PIATTI

# Semolino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sardegna*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



## INGREDIENTI

Costole spolpate di maiale e conservate sotto sale  
semola  
menta o timo

## PREPARAZIONE

- 1 Immergere le costole per qualche ora in acqua tiepida.  
Farle bollire in acqua dolce fino a quando la polpa rimasta è ben cotta. Nel brodo bollente insaporito da un ciuffetto di menta o di timo, versare a pioggia la semola, rimestando con un cucchiaino di legno perchè non faccia grumi.  
A cottura ultimata aggiustare di sale e, se si vuole, aggiungervi un po' di pecorino grattugiato.

NOTE