ottobre 2013

Il semolino è un materiale molto caro agli archibugieri che ne usano in abbondanza : ci sono però altri modi interessanti per utilizzarlo , ed uno di questi è nelle

< ricette della nonna Anna >

Budino di semolino con salsa di albicocche (per 8 persone)

per il budino

gr. 200	di semolino
gr. 150	di zucchero
gr. 50	di burro
gr. 100	di frutta candita (cedro a pezzettini e ciliegine intere)
gr. 40	di uva sultanina
1	limone – solo la scorza grattugiata
6	uova – separando i tuorli dagli albumi
l. 1itro	di latte
1	baccello di vaniglia
1	po' di farina
1	pizzico di sale

per la salsa di albicocche

gr. 600	di albicocche sciroppate
1	cucchiaio di zucchero
1	cucchiaio di maraschino
1	scorzetta di limone
1	scorzetta d' arancia
gr. 100	di Yogourt intero

** portare il latte ad ebollizione con la vaniglia e un pizzico di sale
** versare a pioggia il semolino e cuocere mescolando per 15 minuti
** togliere dal fuoco il composto che avrà la consistenza di una crema
** unire gr.40 di burro , i tuorli e lo zucchero – lasciar raffreddare
** intanto ammollare l' uvetta per 10 minuti in acqua tiepida
** unire al semolino l' uvetta scolata , il cedro tritato e gli albumi montati a neve
** unire anche la scorza di limone grattugiata
** infarinate e imburrate uno stampo per budino
** versarvi il composto e cuocere in forno a 160° per 40 minuti
** farlo raffreddare e sformarlo sul piatto di portata
** guarnire con alcune fettine di albicocche e con le ciliegine

<o<O>o>

°° preparare la salsa mettendo le albicocche senza lo sciroppo in una casseruola lasciandone alcune per la decorazione
** aggiungere un cucchiaio di zucchero , 3 cucchiai d' acqua e le scorzette di arancio e di limone
** scaldare per 3 minuti . poi passare al setaccio
** aggiungere lo yogourt ed il maraschino

** servire il budino accompagnandolo con la salsa in una ciotolina a parte