



Semolino fritto della nonna - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dessert ? fritto ? dolce ? limone ? uva passa

Ingr. per 6 persone

250 gr.semolino

100 gr. di zucchero

1 l.di latte

Buccia di tutto un limone tagliata a fettine senza nulla del bianco.

2 uova

Pan grattato

Ammollare l'uvetta.

Portare a bollore il latte con lo zucchero e la buccia del limone. Spegner e far freddare.

Quando è ben freddo, togliere le bucce di limone ed incorporare il semolino a pioggia facendo attenzione a che non si formino grumi.

Aggiungere l'uva passa ben strizzata. Riportare a bollore dolce sempre rimestando per 5 minuti da quando ha raggiunto il bollo.

Stendere sulla spianatoia, coperta con carta forno, livellare all'altezza di 1cm e mezzo.

Tagliare poi a rombi che saranno passati prima nelle uova battute e poi nel pan grattato.

Far friggere poche forme alla volta in olio abbondante e bollente.

Adagiare su carta assorbente. Servire calde.

