

# *Cremini (frittelle di semola)*

dose per 5/6 persone

## *Ingredienti*

<i>Latte intero</i>	<i>g</i>	300
<i>Zucchero</i>	<i>g</i>	40
<i>Burro</i>	<i>g</i>	15
<i>Semola di grano duro</i>	<i>g</i>	80
<i>Uova da 65/70 g</i>	<i>n</i>	1

<i>Sale - pizzichi</i>	<i>n</i>	1
<i>Scorza di limone grattugiata</i>	<i>n</i>	1
<i>Uovo per impanare</i>	<i>n</i>	1
<i>Pangrattato</i>	<i>q</i>	6
<i>Olio per friggere</i>	<i>q</i>	6

ore	19,30	Portate ad ebollizione latte, burro, zucchero e un pizzico di sale. Grattugiate la scorza di un limone
	19,34	Se il latte bolle fate cadere a pioggia la semola e, rimestando continuamente, fate cuocere per 3 o 4 minuti
	19,38	Spegnete, aggiungete l'uovo e amalgamatelo. Incorporate la scorza di limone
	19,40	Rovesciate l'impasto su una teglia imburrata. Spianatelo ad un'altezza di circa 2 cm. Lasciatelo intiepidire
	19,50	Tagliatelo a rombi dalle misure approssimative di cm. 5 x 3. Rimpastate riutilizzando i ritagli.
	19,55	Prendete i cremini e passateli nell'uovo e quindi nel pangrattato
	20,00	Friggeteli nell'olio fumante fino a far loro raggiungere un'invitante doratura

*I cremini, pur essendo dolci, fanno parte del fritto misto alla piemontese. Accompagnano braciole, fegato, cervella, animelle e tante altre buone cose che ci offre questa tradizionale ricetta*