

# Cremini (frittelle di semola)

dose per 5/6 persone

## Ingredienti

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

Sale - pizzichi	n	1
Scorza di limone grattugiata	n	1
Uovo per impanare	n	1
Pangrattato	q	6
Olio per friggere	q	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 imburata. 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*