

Budini di semolino

Tempo 20 minuti

Ingredienti	3 dl	Latte
	1 dl	Acqua
	10 g	Burro
	20 g	Zucchero di canna
	1 pizzico	Sale
	50 g	Semolino (grano duro)
	20 g	Sultanine
	1/2	Scorza di limone

Preparazione Portare ad ebollizione il latte con acqua, burro, scorza di limone e sale. Versarvi il semolino mescolando, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco basso per 5 minuti. Amalgamarvi le sultanine lavate e asciugate. Sciacquare con acqua fredda delle piccole forme da budino. Versare l'impasto nelle formine e fare raffreddare. Prima di rovesciarle, tagliare lungo il bordo con un coltello. Servire con una salsa alla frutta.