

# Tortino di semolino al forno

Se vi piace il semolino, questo **tortino di semolino al forno** è un piatto imperdibile. Ha il sapore e gli ingredienti degli gnocchi alla romana, ma è molto più semplice da preparare perchè non richiede di essere steso e tagliato.

Se avete poco tempo, potete preparare il **tortino di semolino al forno** il giorno prima e metterlo nel frigorifero, ben coperto, senza passarlo dal forno. All'ultimo basterà completare questo passaggio e sarà perfetto. Io lo preparo anche in monoporzioni, da servire individualmente, fa un gran figurone :-)

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**

## INGREDIENTI

- Burro per la pirofila
- Pane grattugiato per la pirofila
- 500 ml di latte
- Sale
- 125 g di semola
- 25 g di burro
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 tuorlo d'uovo

## PREPARAZIONE

- Imburrare molto accuratamente una pirofila tonda di 22-24 cm di diametro, cospargerla con del pangrattato e scuotere via le eccedenze.
- In una pentola antiaderente far riscaldare il latte con due pizzichi abbondanti di sale.
- Quando sta per bollire versare a pioggia il semolino.
- Mescolare di continuo con una frusta da cucina, cuocendo a fuoco basso fintanto che non inizia a rapprendersi.
- A questo punto togliere la frusta e usare un cucchiaio di legno per proseguire la cottura, mescolando, fintanto che il composto non si stacca dalle pareti della pentola, segno che è cotto. In genere bastano pochi minuti.
- Togliere il semolino dal fuoco ed incorporare il burro e il Parmigiano grattugiato, tenendone da parte una manciata. Non smettere mai di mescolare.
- Unire i tuorli ed amalgamare.
- Rovesciare il semolino nella teglia imburrata e livellarlo con il cucchiaio.
- Cospargere con il Parmigiano tenuto da parte.
- Cuocere in forno a 180° C per 15 minuti circa, quindi passare al grill per 5 minuti.
- Servire tiepido.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Ottimo, se avanza, anche il giorno dopo, scaldato nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirlo con la carta stagnola. E' possibile anche congelarlo, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarlo metterlo nel frigorifero la sera prima e scaldarlo al momento di mangiarlo nel forno come descritto in precedenza.



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.