



Frittelle di semolino - [Visualizza sul sito di silvia](#)

FRITTELLE DI SEMOLINO (FRITÈLL ED SEMULÈIN)

Questo dolce è preparato generalmente durante le feste di carnevale

Ingredienti

1 l. di latte

200 g di semolino
scorza di limone
100 g di zucchero
4 uova
pizzico di sale
strutto o olio per friggere

Fate bollire nel latte il semolino insieme alla scorza grattugiata di $\frac{1}{2}$ limone e allo zucchero.
Fate bollire per circa 10 minuti, mescolando continuamente.
Fuori dal fuoco unite, uno alla volta i tuorli, il sale e infine gli albumi montati a neve.
Friggete il composto a cucchiaiate, scolate le frittelle su carta assorbente e spolverizzatele di zucchero.



[vai al post originale - concorsi.](#)