

PRIMI PIATTI

Crosetti alla donna lola

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Semolino	400 g
Tuorlo d'uovo	1
Burro	120 g
Sale	
Acqua	
Fegatini di pollo	400 g
Formaggio parmigiano	100 g
Noce moscata	
Farina	30 g
Brodo	50 cl

PER STENDERE LA PASTA

Farina

Preparazione

- 1 I crosetti sono dei cannelloni di tradizione siciliana fatti con il semolino. Disponete il semolino a fontana sulla spianatoia, unitevi il tuorlo, 40 g di burro fuso, una presa di sale e tanta acqua tiepida quanta ne servirà per ottenere un impasto sodo e omogeneo.
- 2 Fate una palla di pasta e mettetela a riposare per 15 minuti, coperta con un panno umido.
- 3 Mondate i fegatini, tagliuzzateli grossolanamente e fateli saltare in padella con 50 g di burro imbiondito; toglieteli quindi dal fuoco e mescolateli con metà del parmigiano grattugiato e un pizzico di noce moscata.
- 4 Preparate ora una besciamella. Fate fondere 30 g di burro in una casseruolina e stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaino di legno per evitare grumi; diluite con il brodo caldo e lasciate cuocere per 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.
- 5 Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata e ricavatene dei quadrati di 10 cm di lato: lessateli in acqua bollente salata, immergendone pochi alla volta; quindi scolateli,

passateli rapidamente in acqua fredda e poneteli ad asciugare su un canovaccio pulito.

- 6** A questo punto formate i crosetti disponendo su ogni quadrato uno strato di composto di fegatini e arrotolando la pasta su se stessa.
- 7** Man mano che sono pronti, disponeteli in una teglia unta di burro: irrorateli con la besciamella preparata, cospargeteli con il parmigiano rimasto e infornateli a 200 gradi per circa 20 minuti.