

ANTIPASTI

Margottini

DOSI

6 persone

COTTURA

40 min

■ Ingredienti per 6 persone

Semolino	280 g
Formaggio groviera	150 g
Burro	80 g
Brodo di carne	100 cl
Formaggio grana grattugiato	20 g
Pangrattato	20 g
Uova	6
Sale	
Pepe	

PER IMPREZIOSIRE I MARGOTTINI

Tartufo nero	1 dadino
--------------	----------

■ Preparazione

- 1 Versate il brodo in una casseruola, portatelo a bollire e unitevi a pioggia il semolino con una presa di sale. Lasciate cuocere, mescolando con un cucchiaino di legno, per 30 minuti.
- 2 Togliete dal fuoco e, continuando a mescolare, unite 60 g di burro, il grana e il pepe.
- 3 Con il burro rimasto ungete 6 stampini di alluminio (i margottini), cospargeteli con il pangrattato e con un cucchiaino ricoprite il fondo e le pareti con uno strato spesso di parte del semolino.
- 4 Affettate sottilmente il groviera e mettetelo all'interno dei margottini. Sgusciate le uova, mettetene una in ogni stampino senza rompere il tuorlo.
- 5 Ricoprite ogni uovo con il semolino rimasto e mettete in forno a 180 gradi per 6-8 minuti. Vino consigliato: Valcalepio bianco.