Pomì
O Così. O Pomì.

Quadrotti al semolino con passata di pomodoro Pomì, besciamella e prosciutto cotto



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Per i quadrotti al semolino

- Acqua: 250ml
- Burro: 20g
- Latte: 250ml
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Semolino: 125g
- Tuorlo: 1

Condimento

- Besciamella: 250ml
- Cipolla media: 1
- Formaggio tipo provola o filante: 80g
- Parmigiano: 40g
- Pepe: q.b.
- Prosciutto cotto: 90g
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Preparate i quadrotti di semolino: mettete nella casseruola il latte e l’acqua, salate e portate a bollore poi versate a pioggia il semolino, mescolate bene con una frusta fino a quando non si sarà addensato. Condite con una noce di burro, togliete dal fuoco e unite il tuorlo.
2. Stendete subito dentro ad una teglia da 20x20cm rivestita con pellicola trasparente , livellate e lasciate raffreddare.
3. Tritate la cipolla finemente, rosolatela dolcemente dentro a un tegame con un po’ di olio, unite la ***passata di pomodoro*** e portate a cottura aggiustate di sale e spegnete.
4. Preparate la besciamella* sciogliendo il burro a fuoco medio, unite la farina, fatela assorbire bene e aggiungete un po’ alla volta il latte, salate e togliete dal fuoco dopo 6/7 minuti, condite con due cucchiai di parmigiano.
5. Ungete una pirofila da forno, tagliate il semolino a quadrotti, ricavatene 16, iniziate a posizionarli in teglia, su ogni quadrotto posizionate un cucchiaio di besciamella un pezzo di prosciutto, uno di formaggio e un po’ di salsa di pomodoro, sovrapponete un quadrotto sopra l’altro man mano che li farcite.
6. Una volta terminato gli ingredienti cospargete la superficie con un po’ di parmigiano e qualche fiocchetto di burro.
7. Cuocete nel forno caldo a 190 gradi per circa 20 minuti.

** Besciamella preparata con 20g di burro, 20g di farina 200g di latte*

For this recipe we used:

Passata Classica 350 g

