*Ingredienti:*

*250gr semolino*

 *400ml latte*

 *1 dado (preferibilmente ai funghi)*

 *1 bustina funghi porcini secchi*

 *parmigiano (al gusto)*

 *sale/pepe q.b.*

*Preparazione :*

*In un pentolino mettere a scaldare il latte col dado, sminuzzaci dentro i funghi secchi (verificando che siano ben puliti e privi di impurità) e versare a fontana il semolino girando continuamente.*

*Portare a cottura il semolino affinché sia piuttosto solido come una polentina e aggiungervi una manciata abbondante di parmigiano, aggiustate di sale e pepe.*

*Versare il composto in una teglia oleata e spianarlo in uno strato di circa 2 cm si spessore. Lasciarlo raffreddare e rassodare completamente, poi con un coltello affilato tagliare il semolino in lunghezza poi in larghezza per formarne dei cubetti di circa 2 cm di lato. Tuffateli poi uno ad uno nel parmigiano che avrete messo in un piatto fondo e ricopriteli bene di parmigiano su ogni lato.*

*Posate i cubetti su una lastra ricoperta di carta da forno ed infornate una quindicina di minuti a 225C fino a che raggiungano una bella doratura e diventino croccantini fuori, cremosi dentro...*

*Piatto vegetariano senza grassi aggiunti e molto saporito..*

*Di Muriel de Toledo*

*p.s. per quelli che preferiscono frittura... passate i cubetti nell'uovo sbattuto invece di incorporarlo, poi nel pangrattato e friggete... (io cerco di evitare fritture...)*

*ops... rileggo e mi sono scordata l'uovo!!!!! è importante mischiare un uovo crudo nell'impasto tiepido prima di fare i cubetti.... senno' poi si squaglia tutto quando infornate!!!*