



CHEF IN
CAMICIA



'Ndunderi al Limone

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 60 minuti

Difficoltà: Facile

Per gli 'Ndunderi

- Ricotta, 175 g;
- Semola rimacinata di grano duro, 125 g;
- Uovo, 1;
- Scorza di 1 limone;
- Sale.

Per la salsa

- Burro, 60 g;
- Succo di 1 limone;
- Scorza di 1 limone (*affettata a julienne*).

In abbinamento a

Gazzosa con Limone di Amalfi di Lurisia

> PREPARAZIONE

- Schiacciare la ricotta in una ciotola e incorporarla all'uovo, al sale e alla scorza di limone;
- Aggiungere la semola, lavorare fino ad ottenere un composto compatto. Stendere fino ad ottenere dei salsicciotti, quindi ricavare dei tocchetti di circa 2 cm;
- Incavare con una forchetta per conferire la forma tipica;
- In padella sciogliere il burro a fuoco dolce insieme alla scorza di limone, aggiungere il succo di limone;
- Cuocere gli ndunderi in acqua salata finchè vengono a galla, quindi scolarli all'interno della padella con il burro e limone;
- Lasciare restringere la salsa, quindi impiattare;
- Decorare il piatto con qualche fogliolina di basilico.

**DA SERVIRE
IN ABBINAMENTO**

*Gazzosa con Limone di Amalfi
di Lurisia*



WWW.CHEFINCAMICIA.COM