



## *Polenta di Semolino con Mele al Rosmarino Meringate*

*Ingredienti per 10 persone:*

Semolino	250 gr
Latte	1 l
Zucchero	200 gr
Vaniglia in baccelli	n°2
Arancia e limone solo scorza	
Mele renette	3 kg
Rosmarino fresco	
Burro	150 gr
Zucchero	150 gr
Crema inglese	500 gr
Meringa all'Italiana	5 bianchi



*Preparazione:*

Fare un semolino morbido e disporlo sulle fondine.

Tagliare le mele a cubetti e farle rosolare nel burro e rosmarino, aggiungere lo zucchero.

Sopra il semolino disporvi un po' di crema inglese, le mele e infine la meringa, zucchero a velo e gratinare il tutto.