Lista de ingredientes para la receta Semolino al gruyere in padella con rane al vino bianco e miele (Semolina con gruyere a la sartén con ranas al vino blanco y miel)

Ingredientes

- Queso Gruyere 150 g
- Manteca 100 g
- Leche 1/2 L
- Huevos 2 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Semolina 125 g
- Aceite De Oliva 20 cc

Ranas salteadas

- Cebolla 1/2 Unidad
- Miel 4 cdas.
- Harina 100 grs.
- Romero 1 Rama
- Ancas de rana 400 g
- Aceite De Oliva 20 cc
- Vino blanco seco 500 cc

Varios

- Pimienta Cantidad necesaria
- Menta Cantidad necesaria
- Tomate 1 Unidad

Zuchinis salteados

- Ajos asados 2 Dientes
- Manteca 20 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite De Oliva 20 cc
- Zucchini 300 g
- Perejil 1 cda.