

Gnocchi di semolino

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 29 Ottobre 2013 14:10 - Ultimo aggiornamento Martedì 29 Ottobre 2013 14:14

Gnocchi di semolino

Gli gnocchi di semolino, spesso chiamati "alla romana", sono un piatto classico e appetitoso. Sono semplici da preparare e adatti ad un clima autunnale.



Dosi per quattro persone: 1 litro di latte, 250 gr di semola, 80 gr di burro, 100 gr di parmigiano grattugiato, 2 tuorli d'uovo, sale.

Far riscaldare il latte con un pizzico di sale e 30 gr di burro in un pentolino. Al momento della bollitura abbassare la fiamma e versarvi il semolino mescolando affinché non si formino grumi. Dopo una decina di minuti togliere dal fuoco e aggiungere metà parmigiano. Aggiungere i tuorli e amalgamare. Versare quindi il composto su un piano e stenderlo con uno spessore omogeneo di circa 2 cm. Una volta freddo usare un bicchiere o un tagliapasta per tagliare dei dischi di circa 5 cm di diametro. Disporre i dischetti in una pirofila e cospargerli di fiocchetti di burro e parmigiano. Lasciar gratinare in forno a 200°. Per una gratinatura più evidente usare il grill per qualche minuto. Volendo si può aggiungere un pizzico di noce moscata prima di servire.