

PRIMI PIATTI

## Gnocchi alla romana

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER GLI GNOCCHI

250 g di semolino  
1 l di latte  
30 g di grana grattugiato  
30 g di burro  
3 tuorli d' uovo  
noce moscata  
sale.

### PER CONDIRE

burro e grana grattugiato.

## PREPARAZIONE

**1** Portare a bollire il latte con una presa di sale e il burro.



- 2** Versare il semolino a pioggia sempre mescolando per non formare grumi, cuocere a fuoco basso fino a che il composto si staccherà dalle pareti.



- 3** Deve risultare come una polenta soda.



**4** A questo punto togliere dal fuoco e incorporare i tuorli uno alla volta.



**5** Poi aggiungere anche il grana e una grattatina di noce moscata.



6 Bagnare e strizzare un foglio di carta forno.



7 Stenderci l'impasto e fare uno strato alto circa 1 cm.



- 8 Ricavare dei cerchi con un coppa pasta o un bicchiere bagnato d'acqua in modo che l'impasto non si attacchi .



- 9 Rimpastare con mani umide l'impasto che rimane e formare altri cerchi, fino ad esaurirlo.





**10** Ungere delle pirofile da forno e disporre i dischetti accavallandoli.



**11** Condire con il burro fuso e una spolverata di grana, infornare a forno caldo a 180° per circa 20 minuti fino a doratura gli ultimi 5 minuti usae il grill.



12 Servire ben caldo.



NOTE