

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla romana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *40 MINUTI DI RIPOSO*



Gli **gnocchi alla romana** sono un piatto tipico della [cucina romana](#), preparati con semolino, latte e pecorino. Gratinati al forno con burro fuso e formaggio, risultano morbidi all'interno e croccanti in superficie. Perfetti come primo piatto o piatto unico, sono ideali anche per la tavola delle feste.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

LATTE INTERO 1 l
SEMOLINO 250 gr
PECORINO GRATTUGIATO 80 gr
BURRO 30 gr
TUORLI 2
SALE FINO
PEPE NERO
NOCE MOSCATA

INGREDIENTI PER FINIRE IL PIATTO

BURRO FUSO 50 gr
PECORINO GRATTUGIATO 20 gr
PEPE NERO

COME FARE GLI GNOCCHI ALLA ROMANA

- 1 Versa il latte in una casseruola capiente, aggiusta con sale fino, pepe nero e una grattata di noce moscata. Aggiungi i 30 g di burro e mescola fino a che il latte non sfiora il bollore.







2 Unisci il semolino a pioggia, poco alla volta, sempre mescolando a fiamma moderata, fino ad ottenere una sorta di purè.





- 3** Togli la casseruola dal fuoco e unisci i due tuorli più gli 80 g di pecorino grattugiato, mescola energicamente fino ad amalgamare il tutto, quindi rovescia il composto dividendolo a metà: ogni parte sopra un foglio di carta forno. Così diviso sarà più semplice da maneggiare.





4 Aiutandoti con la carta forno sottostante, dai una forma tubolare ad entrambi gli impasti,

quindi chiudi le estremità a caramella e lascia raffreddare per 40 minuti





- 5 Trascorso il tempo scarta i due tubi di semolino e affettali a uno spessore di circa un centimetro., utilizzando un coltello a lama liscia. Bagna la lama, sarà più semplice tagliare le fette!



- 6 Sciogli 50 g di burro al microonde e spennella il fondo di una [pirofila da forno](#). Sistema le fette degli gnocchi sovrapponendole leggermente, quindi termina spennellando la superficie con il restante burro fuso e spolvera con 20 g di pecorino.





7 Inforna nella parte media a 180°C ventilato per circa 15', oppure statico a 200°C per

circa 20' (forno già a temperatura) posizionando gli ultimi 2-3 minuti su grill. La superficie degli gnocchi alla romana deve essere ben dorata e gratinata, con una golosa crosticina. Sforna e gusta!



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se avanza dell'impasto, conservalo in frigo e taglialo al momento della cottura.

Usa il burro fuso avanzato per condire verdure al forno o pasta al burro.

Il semolino può essere sostituito con polenta per una variante gustosa.

Congela i dischi di gnocchi crudi separati da carta forno per cuocerli al momento opportuno.

COME CONSERVARE GLI GNOCCHI ALLA ROMANA

In frigorifero: in un contenitore ermetico per massimo 2 giorni. Riscaldamento: passa gli gnocchi al grill per qualche minuto per ripristinare la crosticina. Sconsigliato il congelamento una volta cotti, poiché perdono consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Gnocchi di patate – morbidi e versatili, ideali con sugo di pomodoro o ragù.

Gnocchi alla sorrentina – al forno con pomodoro e mozzarella filante.

Polenta pasticciata – un piatto unico ricco e gratinato.

Lasagne al ragù – un classico della cucina italiana, sempre apprezzato.

Teglia di patate gratinate – contorno croccante e saporito.