

PRIMI PIATTI

Gnocchi di semolino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 l latte
250 g semolino
50 g burro
parmigiano reggiano grattugiato
2 tuorli

PREPARAZIONE

1 Scaldate il latte, quando inizia a bollire versate il semolino e mescolate energicamente.

Cuocete mescolando molto bene per 10 minuti fino a quando diventa un composto denso.

Togliete dal fuoco, aggiungete il burro, il sale, i tuorli ed abbondante parmigiano reggiano grattugiato.

Mescolate molto bene, stendete l'impasto su un piano bagnato con uno spessore di circa

1 cm.

Con uno stampino rotondo formate dei cerchi.

Disponete in teglia, aggiungete fiocchi di burro ed abbondante parmigiano grattugiato ed infornate.