

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla romana in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 60 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO



Gli [gnocchi alla romana](#) in [friggitrice ad aria](#) sono una **ricetta perfetta** per chi ama i piatti della tradizione ma vuole **evitare il forno**. Il semolino cuoce in pochi minuti, poi si taglia in dischi e si gratina ad aria calda con burro fuso e parmigiano: una **crosticina irresistibile** e un cuore morbido che si scioglie in bocca.

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI ALLA ROMANA IN FRIGGITRICE AD ARIA

LATTE 500 gr

SEMOLINO 125 gr

BURRO 15 gr

SALE

NOCE MOSCATA

TUORLO D'UOVO 1

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 50 gr

INGREDIENTI PER COMPLETARE

BURRO FUSO 35 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 20 gr

COME FARE GLI GNOCCHI ALLA ROMANA IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 In una pentola versa il latte, aggiungi il burro, regola di sale e unisci la noce moscata e mescola





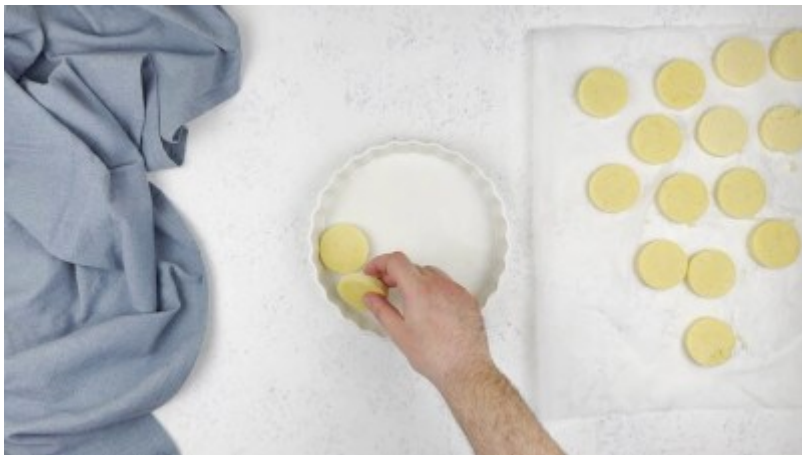
- 2 Cuoci fino a far sobbollire il latte, aggiungi il semolino a pioggia mescolando continuamente. Continua a cuocere fino a che non si sarà addensato: sarà pronto quando si staccherà dal fondo. Togli dal fuoco, aggiungi il tuorlo e mescola, quindi unisci il parmigiano grattugiato un po' per volta fino ad incorporarlo tutto.



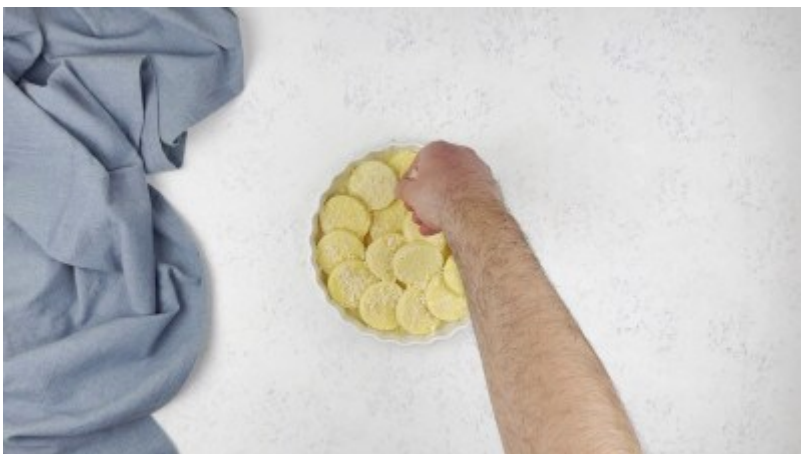
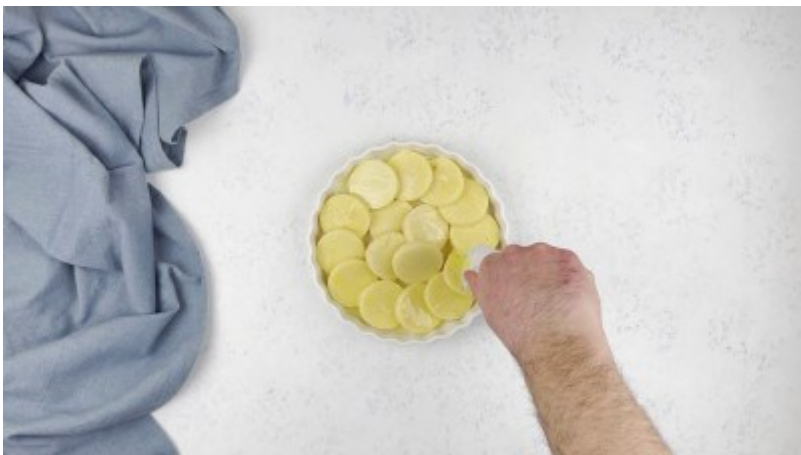


3 Versa il tutto tra due fogli di carta forno e stendi con un mattarello fino ad ottenere uno strato compatto da 1 cm di spessore. Fai raffreddare completamente. Con un coppapasta da 9 cm di diametro crea gli gnocchi cercando di fare meno sfrido possibile, più la forma dello strato sarà regolare meno sfrido avrai. Imburra la teglia e disponi gli gnocchi sovrapponendoli leggermente.





4 Irrora con burro fuso e completa con parmigiano grattugiato. Cuoci in friggitrice ad aria a 180°C per 15 minuti.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanza del semolino, puoi riutilizzarlo in uno sformato o in una crema.

Conserva i ritagli degli **gnocchi** per comporre un secondo strato o cuocerli in una teglia a parte.

Usa carta forno per stendere l'impasto: eviti sprechi e non sporchi nulla.

Puoi arricchire la base con erbe tritate o cubetti di prosciutto cotto.

COME SI CONSERVANO GLI GNOCCHI ALLA ROMANA

Gli gnocchi alla romana si possono conservare in frigo per un paio di giorni, già cotti oppure solo pronti da cuocere. Scaldali di nuovo in friggitrice per qualche minuto per farli tornare croccanti.

Si possono anche congelare da crudi, già porzionati.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Sformato di patate: delizioso come finger food

Gnocchi alla sorrentina in friggitrice ad aria: una versione alternativa e ricca.

Frittata in friggitrice ad aria: un secondo leggero e veloce

Pizzette in friggitrice ad aria: un classico che conquista sempre.

Uova sode in friggitrice ad aria: senza acqua, perfette come le classiche!