

PRIMI PIATTI

# Gnocchi alla romana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Lazio**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



## INGREDIENTI

LATTE INTERO 1 l

SEMOLINO 250 gr

BURRO 100 gr

GROVIERA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

SALE

PEPE NERO

Gli **gnocchi alla romana** sono un classico piatto della cucina italiana. Facili da fare e buonissimi, seguite la nostra ricetta perché sono favolosi! Un gran piatto che nasce in un periodo povero durante il quale c'erano pochissimi ingredienti per mettere assieme il pranzo e quindi si faceva di necessità virtù.

Gli gnocchi alla romana sono facilissimi da fare, provate questa ricetta gustosa e vedrete che buoni!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli gnocchi alla romana, scaldate il latte con un po' di sale e un pezzetto di burro.



- 2 Quando bolle, versate il semolino a pioggia, mescolando continuamente e fate cuocere per circa 10 minuti.



- 3 Togliete dal fuoco e unite una cucchiata di parmigiano grattugiato.



- 4 Bagnate una teglia, stendetevi il semolino per un'altezza di  $\frac{1}{2}$  centimetro e livellate la superficie con un coltello bagnato.



- 5 Quando il semolino sarà raffreddato, tagliate con un bicchierino da liquore tanti piccoli dischi.



- 6 Fondete 50 g di burro in un tegamino, imburrate una pirofila e fate uno strato con i ritagli avanzati dei dischi.



- 7 Spolverizzate col parmigiano e bagnateli a cucchiariate col burro fuso.



**8** Stendete uno strato di gnocchi, spolverizzate ancora con il parmigiano, bagnate col burro fuso, ed infine spolverizzate con il groviera.





CONSIGLI