

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 11

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.





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.









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









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!





Sciogli 50 g di burro al microonde e spennella il fondo di una <u>pirofila da forno</u>. Sistema le fette degli gnocchi sovrapponendole leggermente, quindi termina spennellando la superficie con il restante burro fuso e spolvera con 20 g di pecorino.













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.

Congola i dischi di gnoschi crudi conarati da carta forno per guocarli al momento appre

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.