



GNOCCHI ALLA ROMANA

Scalda il latte con il burro fino a portarlo quasi a bollore; aggiungi il semolino a pioggia incorporandolo poco alla volta. Utilizza la frusta e gira con cura per evitare grumi.

Una volta aggiunto tutto il semolino, aggiusta di sale e noce moscata, gira ancora e a fuoco spento incorpora le uova e il parmigiano. Mescola bene.

Stendi il composto su una placca da forno o su un piano di lavoro con uno spessore di circa 1/2 cm, livella con un coltello o una spatola.

Prendi un bicchiere o un taglia pasta o una formina per biscotti e ricava dei dischi tondi di circa 5 cm di diametro. Sollevali e adagiali in una pirofila. Ripeti il procedimento utilizzando gli scarti fino a esaurimento del composto.

Cospargi con il groviera, inforna a 180° per circa 20/25 minuti fino a che non si vede una bella crosticina dorata.

Togli dal forno, servi ben caldi e ... buon appetito!

Nota. Le dosi sono abbondanti, quindi con 250gr di semolino si mangia in 4 e ne avanza anche un po' da mettere nel freezer per cene di emergenza per i bambini.

Ingredienti:

250 gr semolino
1 lt latte
30 gr burro
120 gr parmigiano
30 grammi groviera
2 uova
sale
noce moscata