

GNOCCHI ALLA ROMANA DI LELLA



di: bambina52

Ingredienti

- latte (1l)
- semolino (250g)
- burro (80g)
- 2 cucchiaini di Parmigiano
- 2 tuorli
- sale
- noce moscata

Come si prepara

Bollire il latte con 50 g di burro, sale e una spolverata di noce moscata; versare il semolino a pioggia, mescolare in modo da non avere grumi, e cuocere a fuoco moderato per 15/20 minuti, continuando a mescolare.

Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano e i tuorli, mescolati con pochissimo latte.

Versare il composto su un ripiano inumidito e stendere fino ad avere un disco alto circa un centimetro. Una volta raffreddato l'impasto, ricavarne dei dischetti utilizzando un bicchiere o una formina del diametro di circa 4 cm.

Per evitare che l'impasto si attacchi al bicchiere, bagnarlo con acqua frequentemente (circa ogni due gnocchi).

Riporre gli gnocchi su una teglia, ricoperta con carta da forno, spolverare a piacere con Parmigiano e mettere su ogni gnocco un piccolissimo pezzetto di burro, che sciogliendosi renderà morbido lo gnocco e formerà una crosticina croccante sulla superficie.

Far cuocere per circa 20 minuti nel forno a 180°; se necessario, attivare per un minuto la funzione grill per farli dorare maggiormente.

Difficoltà: 2

Gradimento: 4

Tags

ricetta tipica, gnocchi, Gnocchi alla romana, parmigiano, semolino



