

## GNOCCHI ALLA ROMANA

### Ingredienti

- sale
- latte (750ml)
- burro (200gr)
- 3 tuorli d'uovo
- noce moscata
- Parmigiano Reggiano grattugiato (100gr)
- semolino (250gr)

### Come si prepara

Fate bollire il latte con il sale e, quando raggiungerà l'ebollizione, versate a pioggia il semolino.

Mescolate con energia per evitare la formazione di grumi e, sempre mescolando, lasciate cuocere per circa 15 minuti.

Quando il composto è ancora caldo, incorporate le uova, 100 gr di burro e la metà del formaggio continuando a mescolare bene.

Versate il composto sopra un piano di marmo, livellandolo con l'aiuto di una spatola in modo da ricavarne uno strato di circa 3 cm di spessore.

Quando si sarà raffreddato, tagliate tanti dischetti con l'aiuto di un piccolo bicchiere.

Imburrate e cospargete di pangrattato una pirofila e distribuiteci i dischetti, sovrapponendoli un poco tra di loro.

Spolverizzate tutto con il rimanente Parmigiano Reggiano e distribuite il burro a fiocchetti.

Ponete nel forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti, o comunque fino a che si sarà formata una leggera crosticina dorata.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 50**

### Tabella nutrizionale



Valore energetico

251 kcal  
1051 kJ

## Tags

occasioni speciali, piatti unici, new, feste, tradizionale, Gnocchi alla romana, gnocchi di semolino, mediterraneo