

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla romana con il bimby

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Semolino di grano	250 g
Latte	100 cl
Burro	60 g
Formaggio parmigiano grattugiato	40 g
Tuorli d'uovo	2
Sale fino	2 cucchiaini
Noce moscata	

■ Preparazione

- 1 Inserisci nel boccale latte, sale, noce moscata, 20 g di burro e porta all'ebollizione per 7 minuti a temperatura 100 velocità 1.
- 2 Unisci a pioggia dal foro del coperchio con lame in movimento velocità 4, gli ingredienti rimasti, meno il burro: 7 minuti a temperatura 90 velocità 1.
- 3 Stendi il composto ottenuto sulla spianatoia dando 1 cm circa di spessore. Quando sarà freddo, ritaglia, utilizzando il misurino, tanti dischetti, e disponili leggermente sovrapposti in una pirofila imburata.
- 4 Cospargi con fiocchetti di burro e altro parmigiano. Cuoci in forno già caldo a temperatura 200 per 20 minuti circa.