

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla romana (versione 5)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Latte	100 cl
Semolino	250 g
Burro	100 g
Formaggio groviera grattugiato	
Formaggio parmigiano grattugiato	1 cucchiaio
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Scaldare il latte con un po' di sale e un pezzetto di burro. Quando bolle, versare il semolino a pioggia, mescolando continuamente e far cuocere per circa mezz'ora.
- 2 Togliere dal fuoco e unire una cucchiata di parmigiano grattugiato. Bagnare una teglia, stendervi il semolino per un'altezza di 1/2 centimetro e livellare la superficie con un coltello bagnato.
- 3 Quando il semolino sarà raffreddato, tagliare con un bicchierino da liquore tanti piccoli dischi.
- 4 Fondere 50 g di burro in un tegamino, imburrare una pirofila, e fare uno strato con i ritagli avanzati dei dischi, spolverizzare col parmigiano e bagnarli a cucchiata col burro fuso.
- 5 Stendere uno strato di gnocchi, spolverizzare ancora con il parmigiano, bagnare col burro fuso, ed infine spolverizzare con il groviera. Informare a 200 gradi e far cuocere finché si sarà formata una bella crosta dorata. Servire nella stessa pirofila.