

PRIMI PIATTI

Gnocchi di semolino (versione 2)

Tradizione: Trentino-Alto Adige

DOSI

4 persone

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Semolino	200 g
Latte	750 g
Burro	50 g
Formaggio grattugiato	80 g
Uova	3
Sale	
Pepe	
Noce moscata	1 pizzico

Preparazione

- 1 Bollire il latte con un po' di sale. Mentre bolle gettarvi a pioggia il semolino fin quando diventa abbastanza denso, come la polenta. Sbattere con la frusta perché non si formino grumi.
- 2 Appena il semolino è cremoso far cuocere per 20 minuti rimestando di frequente con il mestolo.
- 3 Alla fine unire metà del burro e metà del formaggio, un po' di pepe e un pizzico di noce moscata, togliere dal fuoco e, sempre rimestando, unire le uova.
- 4 Versare il composto in una teglia da forno e con la lama del coltello tirarlo allo spessore di un centimetro. Quando è freddo, tagliarlo a quadratini (oppure versarlo su un piano e fare dei dischi con un bicchierino).
- 5 Disporre i quadratini o i dischi in una teglia da forno, versarvi sopra il formaggio grattugiato e il burro a pezzettini. Far gratinare in forno.