

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla romana

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Semolino di grana fine	200 g
Amido di mais	30 g
Latte	100 cl
Tuorli d'uovo	2
Sale	
Pepe	
Noce moscata	
Olio d'oliva	
Burro	
Formaggio parmigiano	

■ Preparazione

- 1 Mescolate su un piatto l'amido di mais al semolino. Mettete al fuoco in una casseruola il latte debitamente salato e pepato e, quando comincia a bollire, versatevi lentamente a pioggia l'amido ed il semolino già mescolati.
- 2 Lasciate cuocere per un decina di minuti, rimestando con un cucchiaino di legno. Togliete dal fuoco ed aggiungete, uno alla volta, i tuorli d'uovo.
- 3 Versate il composto mentre è ancora caldo su un piano unto d'olio, formando uno strato di un centimetro circa.
- 4 Quando il composto si sarà raffreddato, ricavatene tanti dischetti servendovi di un bicchiere con l'orlo cosparso di farina.
- 5 Disponete i dischetti, accavallandoli in una teglia in cui avrete precedentemente fatto fondere un pezzetto di burro.
- 6 Coprite il tutto con abbondante burro e parmigiano e fate cuocere per 15 minuti in forno già caldo a 180 gradi.