

## PRIMI PIATTI

# Gnocchi alla romana (versione 3)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

Semolino bianco (o semolino integrale)

Latte di soia

Sale Marino

Miso di orzo

Tahin (Crema di sesamo)

## ■ Preparazione

- 1 Mettete a cuocere il semolino in acqua e latte di soia (2 parti di acqua e 1 di latte di soia) con un pizzico di sale marino per ogni tazza di semolino.
- 2 Per cuocerlo calcolate tre o quattro tazze di liquido per ogni tazza di semolino.
- 3 Durante la cottura usate lo spargifiamma, mescolate quasi in continuazione e adottate tutti gli accorgimenti che vi possono venire in mente per evitare che si attacchi...
- 4 Quando il semolino è cotto, versatelo subito in una teglia o in un vassoio in modo che formi uno strato dello spessore di circa un centimetro e mezzo e fatelo raffreddare.
- 5 Una volta freddo tagliate con un bicchiere dei dischi di semolino che disporrete in fila in una pirofila leggermente oleata, in modo che ognuno appoggi sul bordo del precedente.
- 6 Versatevi sopra la salsa sotto indicata e infornate a forno già caldo per circa 15 minuti (o finché inizia a formare una crosticina leggermente dorata).
- 7 Per la salsa: stemperate a caldo il tahin e il miso in poca acqua quasi bollente e aggiungetevi il tofu passato al passaverdura.
- 8 Mescolare bene, in modo da amalgamare gli ingredienti; la salsa non deve essere troppo spessa ma neanche troppo acquosa. Variazioni: tostate leggermente il semolino prima di cuocerlo e poi cuocetelo a pressione.