

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla romana (versione 4)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Semolino	300 g
Latte	120 cl
Formaggio parmigiano grattugiato	100 g
Burro	80 g
Tuorli d'uovo	3
Noce moscata	
Sale	
Pepe	1 macinata

■ Preparazione

- 1 Mettete il latte in una casseruola con metà del burro, sale ed una macinata di pepe: fatelo scaldare mescolando, fino a quando inizia a bollire.
- 2 Mettete la fiamma al minimo: versate a pioggia il semolino mescolando col cucchiaino di legno per evitare i grumi. Dovrete ottenere una polenta compatta: quando girando si stacca dai bordi è cotta.
- 3 Togliete dal fuoco ed incorporate i tuorli uno ad uno, ed infine metà del parmigiano. Con una spatola, stendete il composto su un piano di marmo o su una superficie liscia e umida.
- 4 Livellatelo meglio che potete fino ad ottenere uno spessore uniforme di 1 cm circa. Quando sarà freddo, con un tagliabiscotti rotondo o col bordo di un bicchiere inumidito ricavate tanti dischetti regolari.
- 5 Disponeteli leggermente accavallati su una pirofila imburrata e cospargeteli col restante burro fuso e grana. Gratinare in forno preriscaldato a 180 gradi fino a quando avranno un bel colore dorato.