

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla romana con mozzarella

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Latte	100 cl
Burro (o margarina)	80 g
Semolino	250 g
Tuorli d'uovo	3
Sale	
Noce moscata	
Formaggio parmigiano	
Mozzarella	

■ Preparazione

- 1 Far bollire il latte con un po' di sale. Versarvi il semolino, mescolando per non far formare grumi, e far cuocere, sempre mescolando, per 15 o 20 minuti.
- 2 Togliere dal fuoco, aggiungere i tuorli (o anche le uova intere), la noce moscata ed il parmigiano.
- 3 Versare su un ripiano o su una placca inumidita, stendere il composto con l'aiuto di una spatola bagnata in uno strato alto circa un dito. Quando sarà raffreddato tagliare, servendosi di un bicchiere, in dischetti.
- 4 Sistemare i dischetti in una teglia imburata, sovrapporre ad ogni disco una fettina di mozzarella ed un altro disco, cospargere di parmigiano e far gratinare al forno.