



Ricetta per Gnocchi alla Romana



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 min

Ingredienti:

- 150 g semola di grano duro grossa o semolino di grano tenero RIEPPER
- 2 uova
- 750 ml latte
- 150 g parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di sale
- noce moscata
- pepe
- 50 g burro

Preparazione:

Ungere con burro una pirofila bassa da forno. Portare ad ebollizione il latte con sale, pepe e noce moscata e versarvi a pioggia il semolino mescolando bene. Lasciar cuocere per 10 min. circa fino ad ottenere una massa densa. A fine cottura aggiungere le uova mescolate al parmigiano. Stendere la massa su un ripiano, lisciare la superficie e ricavarne dei dischi. Adagiarli a schiera

nella pirofila, cospargerli di parmigiano e burro a fiocchetti ed infornarli.

Tempo di cottura:

ca. 20 min. a 200°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Gli gnocchi vengono accompagnati con un sugo al pomodoro.

Variazione della ricetta:

A piacere si può aggiungere all'impasto prosciutto cotto a pezzetti e/o spinaci tritati.