

## Gnocchi alla romana

### Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 5 Min.
- Difficoltà: Media
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 542 Kcal

### Ingredienti:

- 250 g semolino
- 1 l latte di vacca. intero
- 100 g burro
- 30 g 2 tuorli
- 120 g parmigiano
- q.b. sale
- q.b. pepe nero



### Preparazione

Per preparare gli gnocchi alla romana, ponete il latte in un tegame sul fuoco, unitamente a una noce di burro, ad un grosso pizzico di sale, e alla noce moscata, appena bollirà versatevi a pioggia il semolino, mescolando energicamente con una frusta, per evitare la formazione di grumi.

Cuocete il composto a fuoco basso per qualche minuto, fino a che il semolino si addensi, dopodiché togliete il recipiente dal fuoco ed incorporate al composto i due tuorli e gli 80 gr di parmigiano reggiano grattugiato.

Versate il composto ottenuto in una teglia capiente (preventivamente bagnata o oliata) e dai bordi bassi, e livellatelo con l'aiuto di un coltello bagnato, ottenendo uno strato di circa 1 cm (Se quando dovete livellare il semolino nella teglia, non vi troverete bene ad usare il coltello, provate a fare questa operazione bagnandovi le mani e premendo con il loro palmo: otterrete un ottimo risultato in minor tempo). Prendete una teglia e imburratela.

Accendete il forno a 200°.

Non appena il semolino si sarà raffreddato, con l'aiuto di un bicchiere, una tazzina o un tagliapasta di forma tonda, ricavatene tanti dischi del diametro di circa 5 cm, che andrete ad adagiare nella pirofila sovrapponendo leggermente un disco all'altro.

Quando avrete sistemato tutti i dischi nella pirofila, cospargete la superficie con il parmigiano, groviera grattugiato, fondete il burro rimasto e irrorate per bene la preparazione (se lo desiderate, al posto della classica pirofila larga, potete preparare dei cerchietti più piccoli con cui andrete a comporre delle simpatiche monoporzioni).

Mettete la pirofila nel forno già caldo e lasciate gratinare i vostri gnocchi alla romana per circa 20-25 minuti, finché si formerà una bella crosticina dorata.