



ALL'OPERA IN TRENTO DAL 1870

GNOCCHI ALLA ROMANA



INGREDIENTI

Dosi per 2 persone

100 g di semola di grano duro grossa
500 ml di latte
1 cucchiaio di burro
2 tuorli
50 g di parmigiano grattugiato
Sale

PREPARAZIONE

Fate bollire il latte con il sale e il burro, poi versate il semolino mescolando continuamente. Cuocete a fuoco lento fino a quando il semolino non sarà diventato ben spesso. Lasciate raffreddare per qualche minuto.

Mescolate i tuorli con il parmigiano e amalgamate al semolino.

Versate il composto su un piano e lasciate raffreddare completamente. Stendete poi l'impasto fino a circa 1 cm e con un bicchiere fate dei dischi e disponeteli in una pirofila imburata.

Coprite con qualche ricciolo di burro e con abbondante parmigiano grattugiato. Cuocete nel forno già caldo a 200°C, per ca. 15 min., fino a doratura.

Gli gnocchi possono essere anche impanati e rosolati in padella.