



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

GNOCCHI ALLA ROMANA



ZUTATEN

Für 2 Personen

100 g Hartweizengrieß grob
500 ml Milch
1 EL Butter
2 Eigelb
50 g geriebener Parmesan
Salz

ZUBEREITUNG

Die Milch mit Salz und Butter aufkochen und den Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Bei geringer Hitze unter ständigem Rühren weiterkochen, bis sich ein Brei bildet. Einige Minuten abkühlen lassen.

Das Eigelb mit dem Parmesan vermischen und unter den Grießbrei rühren.

Diesen Teig auf ein Nudelbrett stürzen und vollständig auskühlen lassen, dann ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Diese auf ein bebuttertes Blech geben und mit geriebenem Parmesan und etwas Butter bestreuen.

Bei 200°C im vorgewärmten Backofen ca. 15 Minuten goldgelb überbacken.

Die Gnocchi können auch paniert werden und statt im Backrohr in der Pfanne in heißem Fett gebacken werden

