

## Gnocchi alla romana



Esecuzione: Media

Preparazione: 25

Cottura: 20

Dosi per 8 persone

Metti in una casseruola il latte diluito con altrettanta acqua. Sala e porta ad ebollizione. Versaci il semolino a pioggia continuando a mescolare con un cucchiaino di legno. Quando avr  raggiunto una densit  media, abbassa il fuoco e prosegui la cottura, sempre mescolando, per 1/4 d'ora. Lascia quindi intiepidire leggermente il semolino ed incorporaci i tuorli e abbondante parmigiano grattugiato.

Rovescia poi il semolino in un piano di lavoro, livellandolo con la lama bagnata di un coltello ad uno spessore di un dito circa. Quando sar  completamente freddo ritaglia dei dischetti nel semolino.

Imburra abbondantemente una pirofila, fai uno strato di gnocchi con qualche foglia di burro e una spolverata di parmigiano; continua intercalando gli ingredienti. L'ultimo strato dovr  essere di formaggio e burro.

Metti la preparazione a gratinare in forno caldo per 20 min. e servi gli gnocchi nella stessa pirofila.

## Ingredienti per 8 persone

- **Per gli gnocchi:**
- 1 lt di latte
- 350 gr di semolino
- 2 tuorli d'uovo
- parmigiano qb
- burro qb
- sale