

GNOCCHI ALLA ROMANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di semolino di grana fine,
- 30 g di amido di mais,
- 100 cl di latte,
- 2 tuorli d'uovo,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- olio d'oliva,
- burro,
- formaggio parmigiano.

Mescolate su un piatto l'amido di mais al semolino.

Mettete al fuoco in una casseruola il latte debitamente salato e pepato e, quando comincia a bollire, versatevi lentamente a pioggia l'amido ed il semolino già mescolati.

Lasciate cuocere per un decina di minuti, rimestando con un cucchiaino di legno.

Togliete dal fuoco ed aggiungete, uno alla volta, i tuorli d'uovo.

Versate il composto mentre è ancora caldo su un piano unto d'olio, formando uno strato di un centimetro circa.

Quando il composto si sarà raffreddato, ricavatene tanti dischetti servendovi di un bicchiere con l'orlo cosparso di farina.

Disponete i dischetti, accavallandoli in una teglia in cui avrete precedentemente fatto fondere un pezzetto di burro.

Coprite il tutto con abbondante burro e parmigiano e fate cuocere per 15 minuti in forno già caldo a 180 gradi.