

GNOCCHI ALLA ROMANA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di semolino,
- 65 cl di latte,
- 1 carota,
- 40 g di burro,
- 1 costa di sedano,
- 1 porro,
- timo,
- origano,
- prezzemolo,
- maggiorana,
- sale,
- pepe,
- 40 g di formaggio grana,
- 2 tuorli d'uovo.

Fate bollire il latte con una presa di sale, versarvi a pioggia il semolino e cuocere per 15 minuti mescolando sempre.

Tritare le verdure e soffriggerle con 20 g di burro, unire le erbe tritate e il pepe.

Aggiungere al semolino il soffritto, i tuorli, 30 g di grana e mescolare.

Rovesciarlo su un piano e tagliarlo a rondelle.

Disporle in una teglia imburata, cospargere di burro e grana e infornare a 200 gradi per 20 minuti circa.