

230. GNOCCHI DI SEMOLINO

Latte, decilitri 4.

Semolino, grammi 120.

Burro, grammi 50.

Parmigiano grattato, grammi 40.

Uova, n. 2.

Sale, quanto basta.

Cuocete il semolino nel latte e quando siete per ritirarlo dal fuoco salatelo e versatevi metà del burro e metà del parmigiano. Poi, quando è ancora ben caldo, aggiungete le uova e mescolate, indi versatelo sulla spianatoia, o sopra un vassoio, distendetelo alla grossezza di un dito e mezzo e lasciate che diacci per tagliarlo a mandorle. Eccovi gli gnocchi che collocherete uno sopra l'altro in bella mostra entro un vassoio proporzionato, intramezzandoli col resto del burro a pezzetti e spolverizzandoli, suolo per suolo, ma non alla superficie, col resto del parmigiano. Per ultimo, rosolateli al forno da campagna e serviteli caldi o soli o per contorno ad un piatto di carne stracottata o fatta in altra maniera.