

231. GNOCCHI ALLA ROMANA

Questi gnocchi, che io ho modificato e dosati nella seguente maniera, spero vi piaceranno come sono piaciuti a quelli cui li ho imbanditi. Se ciò avviene fate un brindisi alla mia salute se sarò vivo, o mandatemi un requiescat se sarò andato a rincalzare i cavoli.

Farina, grammi 150.
Burro, grammi 50.
Cacio gruiera, grammi 40.
Parmigiano, grammi 20.
Latte, mezzo litro.
Uova, n. 2.

Si dice che a tavola non si dovrebbe essere in meno del numero delle Grazie, né in più del numero delle Muse. Se vi aggirate intorno al numero delle Muse, raddoppiate la dose.

Intridete la farina colle uova e col latte versato a poco per volta entro una cazzaruola, aggiungete il cacio gruiera a pezzettini e mettete l'intriso al fuoco mescolando continuamente. Quando sarà assodato per la cottura della farina, salatelo e aggiungete la metà del detto burro. Lasciate che il composto diacci e poi, nella stessa guisa degli gnocchi di farina gialla, mettetelo a tocchetti in un vassoio che regga al fuoco e conditeli via via col resto del burro a pezzetti e col parmigiano suddetto grattato; ma non alla superficie, perché il parmigiano col fuoco sopra prende l'amaro. Rosolateli sotto a un coperchio di ferro o nel forno da campagna e serviteli caldi.