



Ristorante Mamma Venerina

Gnocchi alla romana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**100 GR BURRO / 1 L LATTE / 120 GR PARMIGIANO GRATTUGIATO /
250 GR SEMOLINO / 2 TUORLI / NOCE MOSCATA Q.B. / SALE Q.B.**

Far bollire il latte in un pentolino antiaderente insieme ad una noce di burro, un pizzico di sale e un po' di noce moscata (quantità a piacere). Una volta arrivato a bollire versare il semolino a pioggia mescolando con una frusta in maniera che non si formino grumi. Far addensare il semolino per qualche minuto sempre continuando a mescolare quindi togliere dal fuoco e aggiungere 80 gr di Parmigiano grattugiato e i due tuorli a temperatura ambiente. Mescolare velocemente con una frusta e trasferire il composto in una teglia abbastanza alta e grande, oliata e spianarlo portandolo ad un'altezza massima di 1 cm. Accendere il forno a 200° e, una volta che il semolino si è freddato, prendere un bicchierino da caffè e ricavare dal composto tanti dischetti di diametro 4-5 cm. Imburrare una teglia, sistemare gli gnocchi di semolino in modo che si sovrappongano leggermente l'uno con l'altro senza coprirsi del tutto quindi cospargere con Parmigiano e con i 20 gr di burro restante che va sciolto. Infornare in forno a 180° e lasciar cuocere fino a quando la superficie non è bella gratinata, circa 20 minuti. Servire caldi.

OTTOBRE

Ristorante Mamma Venerina
Via G. Vitelleschi 44/46/48 - Roma
Tel 06 92593537