

CANTINE CONTE ZANDOTTI



TELEFONO +39.06.20609000
FAX. +39.06.20609178
<http://www.cantinecontezandotti.it>
e-mail info@cantinecontezandotti.it

Gnocchi alla Romana

Ingredienti: (per 4)

200 g. di semolino

$\frac{3}{4}$ di lt. Di latte

50 g. di burro

2 tuorli

100 g. di grana grattugiato

1 ciuffetto di salvia

Olio d'oliva

Sale

Burro per pirofila

In un tegame portate ad ebollizione il latte, salatelo leggermente e unitevi il semolino versandolo a pioggia. Incorporate 50 g. di burro e fate cuocere, mescolando continuamente per 20 minuti, fino a ottenere un semolino compatto. Togliete il tegame dal fuoco, unitevi i tuorli, uno alla volta e 40 g. di grana. Mescolate bene, quindi distribuite il ricavato sul piano di lavoro leggermente unto d'olio, formando uno strato di circa 1 cm. Usando un tagliapasta rotondo, o un bicchiere capovolto, ricavate dall'impasto dei dischi. Ungete di burro la pirofila, quindi distribuite i ritagli di semolino e condite con qualche fiocchetto di burro e grana grattugiato. Ricoprite con i dischi preparati, sovrapponendoli leggermente, distribuite altri fiocchetti di burro ed il grana restante. Profumate con la salvia, mondata e tritata finemente, quindi passate in forno caldo a 200° gradi per 15 minuti. Sfornate e servite.