



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Gnocchi alla romana**



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**60 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, spianatoia, teglia**

### **Ingredienti**

- 250 gr di semolino
- 1 l di latte
- 100 gr di burro
- parmigiano
- groviera
- sale
- pepe

## **Preparazione Gnocchi alla romana**

### **Passo 1.**

Portate ad ebollizione il latte, quindi versate a pioggia il semolino.

### **Passo 2.**

Cuocete il tutto per mezz'ora circa mescolando per non far attaccare il semolino alla pentola.

### **Passo 3.**

Una volta cotto, mescolare del parmigiano grattugiato al semolino.

### **Passo 4.**

Mettete il semolino in una spianatoia e stendetelo a formare una sfoglia di circa mezzo centimetro.

### **Passo 5.**

Una volta raffreddato, tagliare dei dischi con un bicchiere.

### **Passo 6.**

Imburrate una teglia e foderatela di burro.

### **Passo 7.**

Mettete le parti di semolino rimasto dalla creazione dei dischi nella teglia, a formare uno strato uniforme.

### **Passo 8.**

Aggiungete del parmigiano, quindi del burro fuso.

### **Passo 9.**

Mettete quindi uno strato di gnocchi, quindi burro fuso e groviera grattugiato.

### **Passo 10.**

Fate cuocere in forno a 200° fino a quando il formaggio sarà ben dorato.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)