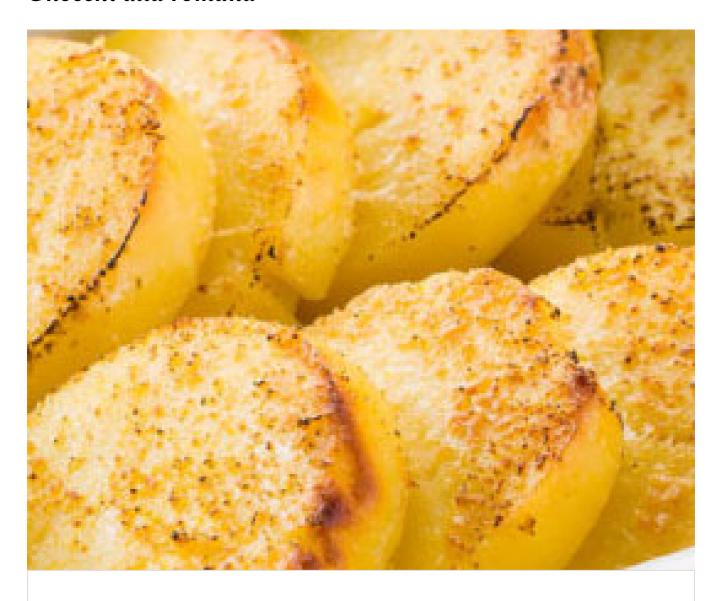


[RA] (https://www.ricetteregionali.net/)

Gnocchi alla romana



4Persone

primiCategoria

media Difficoltà

60 minutiTempo

Attrezzatura: **pentola, spianatoia, teglia**

Ingredienti
□ 250 gr di semolino
□ 1 I di latte
□ 100 gr di burro
□ parmigiano
□ groviera
□ sale
рере

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)