

Gnocchi di semolino



Tempo preparazione:
60 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 40 persone

Elenco ingredienti

Gnocchi di semolino:

1 litro di latte

250 g di semolino

100 g di burro

2 tuorli d'uovo

1 pizzico di noce moscata

120 g di parmigiano

30 g Groviera

sale q.b.

Istruzioni per la preparazione

1. Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura al massimo e



la velocità di mescolamento a 3. Versa il latte nel recipiente, porta a bollore, quindi abbassa la temperatura e lascia sobbollire, aggiungi una noce di burro, un grosso pizzico di sale e la noce moscata. Getta a pioggia il semolino e cuoci per alcuni minuti fino a quando il composto si addensa. Incorpora le 2 uova e il parmigiano.

2. Nella versione degli "Gnocchi alla Romana": toglilo dal composto dalla ciotola e stendilo su una teglia preventivamente bagnata o oliata e dai bordi bassi e livellalo con un coltello bagnato. Con un bicchiere ricava dei cerchietti e sistemali su una piaffa. Cospargi con il parmigiano e il gruviera, fonda il burro rimasto e irrorala bene la preparazione. Metti a gratinare in forno preriscaldato per 20-25 minuti fino a quando si formerà una bella crosticina dorata.