

Gnocchi di semolino gratinati

Gli **gnocchi di semolino gratinati** vengono anche chiamati **gnocchi alla romana** e sono degli gnocchi particolari, di forma circolare, preparati con il semolino. Hanno tutto il profumo del latte e il sapore del Parmigiano, che viene messo particolarmente in risalto. Teneri e gustosi, dopo l'impatto con la deliziosa gratinatura, si sciolgono in bocca.

Gli **gnocchi di semolino gratinati** sono un piatto elegante, adatto alle tavole delle feste, e si possono preparare anche utilizzando stampini per dargli forma particolare, come ad esempio a forma di stella o di cuore.



INFORMAZIONI

- 6 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 l di latte
- Sale
- 250 g di semola
- 50 g di burro
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 tuorli d'uova

PREPARAZIONE

- In un pentolino antiaderente far riscaldare il latte con due pizzichi abbondanti di sale.
- Quando sta per bollire, versare a pioggia il semolino, e cuocere a fuoco basso fintanto che non si sarà rappreso (solitamente sono sufficienti 2-3 minuti) girando di continuo con una frusta.
- Togliere il semolino dal fuoco ed incorporare il burro e metà del Parmigiano grattugiato utilizzando un cucchiaino di legno.
- Unire i tuorli ed amalgamare.
- Rovesciare il semolino su un foglio di carta da forno, coprire con un altro foglio di carta da forno ed aiutandosi con un mattarello stenderlo in uno strato uniforme di un centimetro abbondante.
- Farlo raffreddare e tagliarlo in dischi di 5 centimetri di diametro con un bicchiere. Rimpastare gli scarti stendendoli come visto in precedenza e continuare fino ad esaurire l'impasto.
- Disporre gli gnocchi in una teglia leggermente imburrata sovrapponendoli appena. Cospargere con il Parmigiano rimasto e cuocere in forno a 180° C per 15 minuti circa, quindi passare al grill per 5 minuti prima di ritirarli.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Per dare un sapore più deciso, condire gli gnocchi con della pancetta tagliata a listarelle e saltata in un padellino antiaderente.

Questa pasta può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola. E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.