

Gnocchi alla Romana

ricetta per 6 persone da preparare in una pirofila dalle misure approssimative di cm. 30 x 20

Ingredienti

Latte intero	lt	1	Vova intere	n	2
Semola di grano duro	g	230	Sale e noce moscata	q	6
Burro per impasto	g	50	Grana da cospargere alla fine	g	40
Formaggio grana per impasto	g	70	Fiocchetti di burro da cospargere	g	30

- ore 18,30 Grattugiate il grana e pesate tutti gli ingredienti
- 18,40 Fate bollire il latte e, non appena pronto, abbassate il gas e versate la semola a pioggia mescolando
- 18,43 Continuate la cottura unendo 70 g di grana, 50 di burro, sale e un pizzico di noce. Mescolate sempre
- 18,46 Spegnete , lasciate intiepidire, amalgamate 2 uova intere, assaggiate e regolate di sale
- 18,50 Rovesciate l'impasto sul tavolo, stendetelo in modo uniforme (1 cm. circa di spessore). Lasciatelo raffreddare
- 19,10 Con un bicchiere dai bordi sottili (bagnatelo !) e dal diametro di 4 o 5 cm. ritagliate tanti dischi
- 19,15 Con delicatezza staccateli e accomodateli leggermente sovrapposti l'uno all'altro in una pirofila
- 19,19 Accendete il forno (temperatura alta)
- 19,20 Rimpastate tutti i ritagli rimasti, stendeteli e rincominciate fino ad esaurimento dell'impasto
- 19,25 Cospargete gli gnocchi con 40 g di grana, aggiungete qualche fiocco di burro e infornate (parte media)
- 19,45 Se gli gnocchi avranno raggiunto una bella doratura sfornate e servite

La cosa più laboriosa nel preparare gli gnocchi alla romana è la stampigliatura dei dischetti. Se siete in famiglia e avete fretta, potete stendere l'impasto direttamente nella pirofila. Avrete un piatto dall'aspetto forse meno invitante ma pur sempre dal sapore eccellente