

*#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI*

## Gnocchi alla Romana



**TEMPO DI  
PREPARAZIONE**

30 minuti



**TEMPO DI  
COTTURA**

15 minuti



**PORZIONI**

6 Persone



**PREPARATA  
DA**

Montecalvo  
Joseph, classe 2<sup>o</sup>/1/  
Pro. Maggiore



Gli Gnocchi alla Romana sono un piatto delicato ma saporito della cultura gastronomica laziale, romana in particolare, che trae origine dalla cucina tradizionale contadina essendo fatto con ingredienti poveri come il semolino, ricavato dalla macinazione dei cereali, specialmente frumento, ed utilizzato in diversi piatti della cucina più umile.

### *Ingredienti*

*1 l. di latte*  
*250 gr. di semolino*  
*40 gr. di burro*  
*1 tuorlo d'uovo*  
*Parmigiano q. b.*  
*Noce moscata q. b.*  
*Sale fino q. b.*

### *Preparazione*

1. In una casseruola scaldate il latte e aggiungete il burro, la noce moscata, un pizzico di sale e portate ad ebollizione;
2. Dopo che il latte bolle aggiungete a pioggia il semolino e mescolate bene con una frusta, dovete evitare di non fare i grumi e a mantenere l'impasto morbido;
3. Continuate a mescolare il composto lasciandolo cuocere sul fuoco, una volta che risulterà omogeneo aggiungete il tuorlo d'uovo, il parmigiano e mescolate delicatamente;
4. Prendete il composto ancora caldo aggiungetelo in una teglia (alta massimo 2 cm.) oleata e su di essa adagiate un foglio di carta da forno e con l'utilizzo di un mattarello stendete il composto fino ad ottenere una superficie liscia;
5. Lasciatelo riposare in frigo per circa 20 minuti;
6. Quando il composto si sarà raffreddato con l'utilizzo di un disco taglia pasta, coppate il composto;
7. Infine, adagiate i dischetti d'impasto leggermente scaloppati in una pirofila imburrata precedentemente;
8. Gratinare gli gnocchi alla romana per 15 minuti circa.

### *Informazioni Nutrizionali*

Il semolino è il prodotto della macinazione dei chicchi dei cereali, tuttavia il termine indica la macinazione del grano duro, il più grezzo. Il semolino, infatti, è noto per la buona digeribilità e per il discreto senso di sazietà che assicura anche in quantità contenuta. Il semolino contiene **glutine** e non è pertanto adatto alla dieta di chi soffre di celiachia.