

## **GNOCCHI ALLA ROMANA**

*Proposta da PALMA D'ONOFRIO*



Tempo: 30 min.    Difficoltà: Bassa    Persone: 4

### **INGREDIENTI**

1 lt. di latte  
250 gr. di semolino  
100 gr. di parmigiano

70 gr. di burro  
Sale e pepe

### **PREPARAZIONE**

Portare ad ebollizione il latte con un po' di sale e 20 gr di burro, unire a pioggia il semolino e cuocere per circa 10 minuti.

Togliere dal fuoco, aggiungere metà parmigiano.

Versare il composto su una placca da forno foderata con carta da forno inumidita, stenderlo in uno strato uniforme di mezzo centimetro di spessore. Farlo raffreddare.

Con un coppapasta ricavare dei dischi con il composto di semolino, sistemarli in una pirofila imburrata, cospargerli con il resto del parmigiano e il restante burro.

Porre in forno a gratinare a 200° per circa 20 minuti.

Servire ben caldo.

