

Gnocchi alla romana

Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
30 min



Dosi per:
4 persone



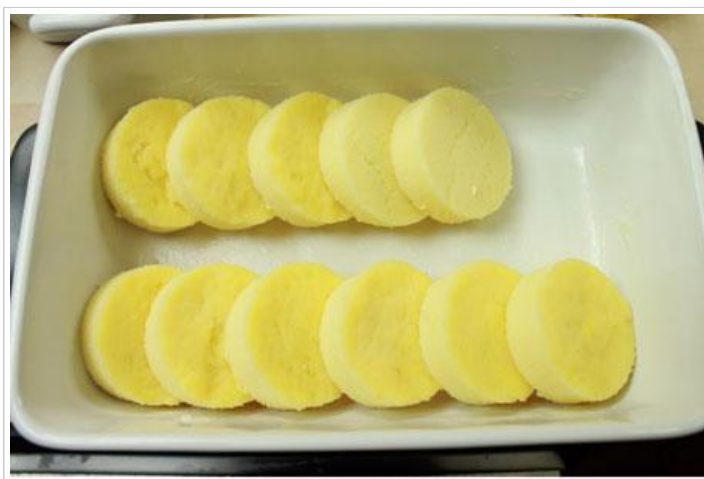
Costo:



Difficoltà:
Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento del semolino

Gli gnocchi alla romana, sono un primo piatto di origine laziale, il cui nome è entrato nella cucina internazionale per identificare dei dischetti tondi di semolino, che viene cotto nel latte e arricchito da formaggio e tuorli d'uovo; questi deliziosi dischetti vengono successivamente disposti in teglia con burro e formaggio, gratinati al forno e serviti caldissimi.



Ingredienti

» Burro
100 gr



» Parmigiano Reggiano
120 gr



» Groviera
30 gr



» Sale
q.b.



» Latte
1 litro



» Semolino
250 gr



» Noce moscata
una grattata



» Uova
2 tuorli



Preparazione



Per preparare gli gnocchi alla romana, ponete il latte in un tegame sul fuoco, unitamente a una noce di burro (1), ad un grosso pizzico di sale, e alla noce moscata (2); appena bollerà versatevi a pioggia il semolino (3), mescolando energicamente con una frusta, per evitare la formazione di grumi.



Cuocete il composto a fuoco basso per qualche minuto, fino a che il semolino si addensi (4), dopodiché togliete il recipiente dal fuoco ed incorporate al composto i due tuorli (5) e gli 80 gr di parmigiano reggiano grattugiato (6)



Versate il composto ottenuto in una teglia capiente (preventivamente bagnata o oliata) e dai bordi bassi, e livellatelo con l'aiuto di un coltello bagnato (7), ottenendo uno strato di circa 1 cm (8). Prendete una teglia e imburratela (9).



Accendete il forno a 200°.

Non appena il semolino si sarà raffreddato, con l'aiuto di un bicchiere, una tazzina o un tagliapasta di forma tonda, ricavatene tanti dischi (10) del diametro di circa 5 cm, che andrete ad adagiare nella pirofila (11) sovrapponendo leggermente un disco all'altro (11).

Quando avrete sistemato tutti i dischi nella pirofila, cospargete la superficie con il parmigiano e il gruyère grattugiato, fondete il burro rimasto e irrorate per bene la preparazione (12).

Mettete la pirofila nel forno già caldo e lasciate gratinare i vostri gnocchi alla romana per circa 20-25 minuti, finchè si formerà una bella crosticina dorata.

Non ti basta?

Cerchi altri primi piatti?

Prova il ricettario del Forum

Consiglio

Se quando dovrete livellare il semolino nella teglia, non vi troverete bene ad usare il coltello, provate a fare questa operazione bagnandovi le mani e premendo con il loro palmo: otterrete un ottimo risultato in minor tempo!

Quando taglierete lo strato di semolino per ricavarne dei dischi, preparate vicino a voi un piattino da caffè con dentro un pochino d'olio che vi servirà per immergervi i bordi del tagliapasta, in modo che il disco di semolino non vi resti attaccato, ma si estraiga facilmente.

Al posto della classica pirofila larga, potete preparare dei cerchietti più piccoli con cui andrete a comporre delle simpatiche monoporzioni!

Esistono molte golose varinati degli gnocchi alla romana: provateli con l'aggiunta di besciamella, che andrà a sostituire il burro fuso, e prosciutto oppure spinaci e besciamella...

Curiosita'

Anche se l'inequivocabile nome "Gnocchi alla romana", fa chiaramente trasparire la sua appartenenza regionale, pare che ci siano pareri discordanti sulla nascita di questo piatto, che per molti sembrerebbe di derivazione Piemontese, soprattutto per l'abbondante uso di burro.

