

# CUCINA LAZIALE

## piatto tipico

### GNOCCHI ALLA ROMANA

#### Ingredienti per circa 40 pezzi:

Semolino 250 g  
 Latte intero 1 l  
 Burro 100 g  
 Tuorli 2  
 Parmigiano reggiano da grattugiare 100 g  
 Pecorino 40 g  
 Sale fino 7 g  
 Noce moscata q.b.

#### PREPARAZIONE

Tipico della cucina laziale, secondo la tradizione romana questo piatto andrebbe consumato di giovedì, forse visto il pasto leggero del giorno successivo (giovedì gnocchi, venerdì pesce e sabato trippa).

Iniziare la preparazione versando il latte in un pentolino sul fuoco e aggiungervi il burro, il sale e un pizzico di noce moscata; quando comincerà a bollire, aggiungervi il semolino a pioggia avendo cura di mescolare bene con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Far cuocere a fuoco basso per qualche minuto fino a quando si sarà addensato, successivamente togliere il pentolino dal fuoco e aggiungervi i due tuorli mescolando, questa volta, con un cucchiaino di legno; versarvi poi anche il parmigiano e mescolare nuovamente.

Versare ora metà dell'impasto ancora bollente su di un foglio di carta forno e, aiutandovi con le mani, dargli una forma cilindrica; per non scottarsi è consigliabile sciacquarsi le mani con acqua fredda.



Una volta formato un cilindro abbastanza uniforme, avvolgerlo con della carta forno e fare la medesima cosa con l'impasto rimanente; riporre poi i due cilindri in frigorifero per circa 20 minuti.

Una volta raffreddati saranno belli compatti e facili da affettare. Inumidire quindi la lama di un coltello per facilitare il taglio e ottenere da ogni cilindro circa venti rondelle, non troppo sottili.

Disporre quindi tutti i pezzi su una teglia precedentemente imburata e cospargerli poi con del burro fuso ma non bollente.

Spolverizzare infine con il pecorino romano grattugiato e cuocere in forno statico preriscaldato a 200° per 20-25 minuti (in caso di utilizzo del forno ventilato, sarà a 180° per 15 minuti).

Azionare poi la funzione grill e lasciar gratinare per 4-5 minuti. Una volta pronti, servirli ben caldi.

È possibile conservare gli gnocchetti per un massimo di due giorni nel frigorifero in un contenitore chiuso ermeticamente.