

Gnocchi alla romana pasticciati

Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 25 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	



Gli gnocchi alla romana pasticciati sono una variante dei classici gnocchi alla romana che prevede l'aggiunta della salsa besciamella e del prosciutto cotto che conferiscono un gusto delicato alla preparazione.

Gli gnocchi alla romana pasticciati sono primo piatto semplice ma sostanzioso che piacerà soprattutto ai bambini.

Ingredienti per l'impasto degli gnocchi

>> Burro 100 gr	>> Sale q.b.
>> Latte 1 lt	>> Semolino 250 gr
>> Noce moscata q.b.	>> Uova 2 tuorli
>> Parmigiano Reggiano grattugiato 120 gr	

...per la besciamella

>> Burro 40 gr	>> Noce moscata q.b.
>> Farina 40 gr	>> Sale q.b.
>> Latte 1/2 lt	

Per condire

>> Parmigiano Reggiano 4 cucchiari	>> Prosciutto cotto 15 gr
---------------------------------------	------------------------------

Preparazione



Per preparare gli gnocchi alla romana pasticciati iniziate dalla ricetta classica degli gnocchi alla romana che [trovate qui](#). Una volta ottenuto un composto omogeneo versatelo in una teglia capiente (preventivamente bagnata o oliata) e dai bordi bassi, e livellatelo con l'aiuto di un coltello bagnato, ottenendo uno strato di circa 1 cm (1). Attendete che il composto raffreddi e intanto tagliate il prosciutto cotto a pezzetti (2), poi preparate la salsa besciamella con le dosi indicate in questa scheda e seguendo questo procedimento. Accendete il forno a 200° e imburrate due teglie rotonde del diametro di circa 20 cm. Una volta che il

questo procedimento. Accendete il forno a 200° e imburrate due teglie rotonde del diametro di circa 20 cm. Una volta che il composto si sarà raffreddato, con l'aiuto di un bicchiere, una tazzina o un tagliapasta di forma tonda, ricavate dei dischi del diametro di circa 5 cm (3)



che andrete ad adagiare nella pirofila, precedentemente imburrata e cosparsa di parmigiano grattugiato, sovrapponendo leggermente i dischi in senso circolare (4-5). Ricoprite gli gnocchi con la besciamella, i pezzetti di prosciutto, il parmigiano grattugiato (6) e infornate per circa 20/25 minuti. Gli gnocchi alla romana pasticciati saranno pronti quando la superficie risulterà dorata.