

Gnocchi alla romana

Categoria: Sapori d'Italia - Lazio



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
30 min



Dosi per:
4 persone



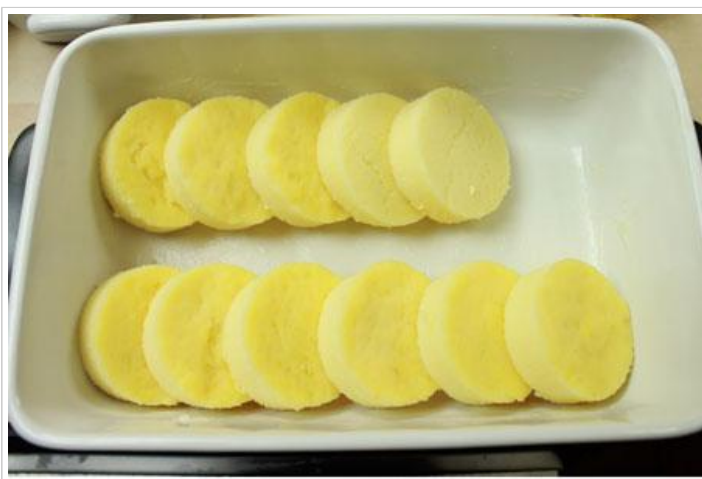
Costo:



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 q.b.	» 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) (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). Prendete una teglia e imburatela (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, groviera grattugiato, fondete il burro rimasto e irrorate per bene la preparazione (12) (se lo desiderate, al posto della classica pirofila larga, potete preparare dei cerchietti più piccoli con cui andrete a comporre delle simpatiche monoporzioni).

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.

Conservazione

Conservate gli gnocchi alla romana in frigorifero chiuso ermeticamente in un contenitore per un massimo di 2 giorni.

Potete anche congelare gli gnocchi alla romana, già conditi con il formaggio e il burro in fiocchetti invece che sciolto e passarli direttamente in forno senza farli scongelare.

Curiosità

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.

