



GNOCCHI ALLA ROMANA CON RAGÙ

www.myricettarium.com



Ingredienti per 4 persone:

g 250 di semolino
ml 500 di latte senza lattosio
ml 500 di acqua
1 cucchiaino di sale
2 pizzichi di noce moscata
Olio Extravergine di Oliva "Terre Antiche" Dante
2 tuorli d'uovo
g 50 di pecorino grattugiato
qualche cucchiata di ragù

Preparazione:

In una casseruola a bordi alti mettete l'acqua, il latte, il sale, la noce moscata, 1 cucchiaio di olio e ponete sul fuoco. Al bollore versate a pioggia il semolino, mescolate con una frusta e cuocete per qualche minuto finchè il semolino non si sarà addensato (la consistenza è tipo quella del purè). Togliete dal fuoco, unite i tuorli e il pecorino e mescolate bene. Versate il composto su una teglia da forno foderata di carta forno bagnata e strizzata e livellate bene con una spatola umida, o un coltello o le mani inumidite fino ad ottenere uno spessore di circa cm. 1. Fate raffreddare per circa 1 ora, dopodichè ricavate con un tagliapasta di forma tonda di cm. 5 (io ne ho utilizzato uno a forma di fiore) tanti dischi che andrete a posizionare leggermente sovrapposti in una pirofila precedentemente unta di olio. Passate un filo di olio sulla superficie, spolverizzate di pecorino a piacere ed infornate in forno caldo a 200° per 25 minuti + ulteriori 5 con funzione grill alla max potenza. Distribuite nel piatto qualche cucchiata di ragù ed adagiate gli gnocchi.