

Gnocchi alla romana



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:

- 250 di semolino;
- 1 litro di latte
- 100 grammi di burro;
- 2 tuorli di uova;
- 120 gr di parmigiano;
- 30 gr di groviera;
- sale;
- noce moscata;

Buon appetito!!

Paul e Brayan