GNOCCHI DI SEMOLINO

Ingredienti per 6 persone:

- 30 cl di latte,
- 100 g di semolino,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 uovo intero,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 100 cl di brodo,
- burro,
- sale,
- farina,
- noce moscata.

Fate bollire il latte leggermente salato e con una piccola noce di burro; quando raggiungerà l'ebollizione versate a pioggia il semolino, mescolate con energia per evitare la formazione di grumi e, sempre mescolando, lasciate cuocere per circa 15 minuti.
Quando il composto è ancora caldo, incorporate le uova mescolando bene, il formaggio e quel tanto di farina necessaria a renderlo morbido ed omogeneo.
Lasciate raffreddare.
Intanto mettete al fuoco il brodo; quando bolle gettatevi l'impasto a cucchiaini.
Lasciate cuocere qualche minuto fino a quando gli gnocchetti affioreranno.
Servite la minestra calda condita con altro parmigiano a piacere.