

GNOCCHI DI SEMOLINO GRATINATI

Ingredienti per 6 persone:

- 100 cl di latte,
- 250 g di semolino,
- 65 g di burro,
- 55 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 grattatina di noce moscata,
- 2 tuorli d'uovo,
- sale,
- pepe,
- 200 g di zucchine,
- 200 g di melanzane,
- 180 g di formaggio stracchino,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva.

Portate a ebollizione il latte con un pizzico di sale, versate il semolino e cuocete per 15 minuti mescolando continuamente.

Togliete dal fuoco e aggiungete i tuorli, 35 g di burro, una grattatina di noce moscata, pepe e 25 g di parmigiano. Con il mattarello stendete l'impasto a 1 cm.

di spessore, fatelo raffreddare poi tagliatelo in dischi di 5 cm. di diametro formando cosí gli gnocchi.

Tagliate a dadini le zucchine e le melanzane e rosolatele a fuoco vivace con 2 cucchiaini di olio; salate e pepate. Disponete in una teglia imburata i ritagli dell'impasto, gli gnocchi un po' accavallati e condite con le verdure, lo stracchino, il resto del parmigiano e il burro a pezzetti.

Infornate a 200 minuti per 15 minuti poi accendete il grill e lasciate gratinare gli gnocchi per 5 minuti.