230. GNOCCHI DI SEMOLINO

Latte, decilitri 4. Semolino, grammi 120. Burro, grammi 50. Parmigiano grattato, grammi 40. Uova, n. 2. Sale, quanto basta.

Cuocete il semolino nel latte e quando siete per ritirarlo dal fuoco salatelo e versatevi metà del burro e metà del parmigiano. Poi, quando è ancora ben caldo, aggiungete le uova e mescolate, indi versatelo sulla spianatoia, o sopra un vassoio, distendetelo alla grossezza di un dito e mezzo e lasciate che diacci per tagliarlo a mandorle. Eccovi gli gnocchi che collocherete uno sopra l'altro in bella mostra entro un vassoio proporzionato, intramezzandoli col resto del burro a pezzetti e spolverizzandoli, suolo per suolo, ma non alla superficie, col resto del parmigiano. Per ultimo, rosolateli al forno da campagna e serviteli caldi o soli o per contorno ad un piatto di carne stracottata o fatta in altra maniera.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 1 July, 2025, 23:18