

GNOCCHI ALLA ROMANA IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo gnocchi di semolino,
- 100 g di formaggio scamorza affumicata,
- 400 g di cimette di cavolfiore,
- 60 g di panna,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Disporre gli gnocchi in una pirofila imburrata, cospargerli con la scamorza tagliata a dadini e il burro a pezzetti. Farli gratinare in forno caldo a 180 gradi per circa 15 minuti.

Preparare la salsa facendo bollire per 10 minuti le cimette di cavolfiore in acqua salata.

Scolarle e frullarle con la panna, 2 cucchiaini di olio, sale e pepe.

Servire gli gnocchi irrorati con la salsa.