

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Gnocchi al semolino

Ingredienti:

150/180 gr di semolino
750/800 ml di latte intero
50 gr di parmigiano
2 rossi d'uovo
1 cucchiaio di olio EVO
Sale qb.
Noce moscata qb.



Preparazione:

Mettere il latte in un pentolino con un pizzico di sale e una grattata di noce moscata. Quando è sul punto di bollire, toglierlo dal fuoco e versare a pioggia il semolino, continuando sempre a mescolare. Rimettere sul fuoco e cuocere per 15 minuti. Successivamente incorporare i due tuorli d'uovo e il parmigiano, mescolare e poi stendere il composto in una teglia oliata, spianarlo con una spatolina, o con le mani, in modo da ottenere uno spessore di 1,5 cm. Cospargere con il parmigiano e cuocere in forno a 200° per 30/40 minuti.