



Gnocchi di semolino al prosciutto - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

Primi piatti . gnocchi - formaggio

Ingredienti (io li ho dimezzati e la teglia era piena)

1 litro di latte

250 grammi di semolino

80 grammi di formaggio grattugiato

30 grammi di burro + 15

100 grammi di prosciutto (io ho messo meta prosciutto e meta salame piccante)

2 tuorli

Portare il latte a bollire e mettere il semolino a pioggia lasciando cuocere per 10 minuti. Togliere dal fuoco e appena intiepidisce mettere i tuorli e solo 50 degli 80 grammi di formaggio e 15 grammi di burro.

Tagliuzzare il prosciutto e 1/0 il salame ed aggiungerlo al composto. Sagomare come piccoli gnocchi, cospargere di formaggio e pezzetti di burro e infornare fino a doratura.

