



Bimby: Gnocchi alla romana - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

250 gr. semolino di grano, 100 cl. Latte, 60 gr. burro, 40 gr. parmigiano, 2 tuorli, 2 cucchiaini sale, noce moscata

Inserisci nel boccale latte, sale, noce moscata, 20 g di burro e porta all'ebollizione per 7 minuti a temperatura 100 velocità 1. Unisci a pioggia dal foro del coperchio con lame in movimento velocità 4, gli ingredienti rimasti, meno il burro: 7 minuti a temperatura 90 velocità 1. Stendi il composto ottenuto sulla spianatoia dando 1 cm circa di spessore. Quando sarà freddo, ritaglia, utilizzando il misurino, tanti dischetti, e disponili leggermente sovrapposti in una pirofila imburrata. Cospargi con fiocchetti di burro e altro parmigiano. Cuoci in forno già caldo a temperatura 200 per 20 minuti circa.

eCucinando.it