

Gnocchi di semolino alla romana

Procedimento

1. In una casseruola portare quasi ad ebollizione il latte con il burro.
2. Togliere la casseruola dal fuoco e versare il semolino a pioggia, mescolando di continuo prima con una frusta e poi con un cucchiaino di legno.
3. Condire con la noce moscata e il sale e porre sul fuoco, lasciando sobbollire il composto per 10 minuti e continuando a mescolare.
4. Fuori dal fuoco incorporare i tuorli il formaggio grattugiato, quindi versare il composto tra due fogli di carta da forno e livellarlo con le mani o un mattarello fino a raggiungere l'altezza di circa 1 cm. Lasciare raffreddare e ricavare dei dischi del diametro di circa 5-6 cm, aiutandosi con un coppapasta tondo.

Per la finitura

1. Imburrare il fondo di una pirofila con parte del burro e sistemarvi i dischi leggermente sovrapposti l'uno sull'altro. Cospargere con il formaggio grattugiato ed il restante burro.
2. Gratinare gli gnocchi in forno a 180-200°C e servirli subito accompagnandoli con la salsa al pomodoro inviata a parte, oppure napparli con abbondante salsa al formaggio o salsa Mornay (1 l di latte, 90 g di farina, 90 g di burro, 250 g di panna, 3 tuorli, 50 g di grana o groviera), o salsa al pomodoro e gratinarli in forno.

1. Unire alla salsa besciamella ancora bollente la panna fresca e lasciare cuocere per 1-2'.
2. Togliere la salsa dal fuoco ed aggiungere i formaggi.
3. Coprire la salsa con pellicola e tenerla in caldo a bagnomaria fino al momento dell'utilizzo.

Consigli & curiosità

- a) Il semolino si ottiene dalla macinazione del grano duro.
- b) L'origine di questo piatto è abbastanza incerta. Nonostante il nome farebbe pensare ad origini romane, l'abbondante impiego del burro fa supporre che il piatto sia di derivazione settentrionale, probabilmente piemontese. Tra l'altro a Roma per "gnocchi" si intendono quelli di patate, che da tradizione vengono consumati di giovedì.
- c) In mancanza della carta da forno, occorre stendere il composto su un piano di lavoro unto con olio di semi, e stenderlo aiutandosi con le mani bagnate in acqua e olio.

d) E' possibile al composto di gnocchi spinaci bolliti e frullati, o varietà di formaggi o prosciutto cotto tagliato a cubetti molto piccoli, e altro ancora. Anche la forma può variare: a semisfera (usando un pallottoliere da gelato unto d'olio); a querelle (due cucchiari); a goccia (sacchetto da pasticceria).

Ricetta fornita dallo chef A. Solillo