

Gnocchi di semolino

Ingredienti

1 l di latte

250 g di semolino

50 ml di olio extravergine di oliva

un pizzico di sale

grana grattugiato



Preparazione

Mettere il latte, il sale e l'olio in una pentola e sistemarla sul fuoco. Prima che il latte inizi a bollire aggiungere il semolino a pioggia e mescolare con l'aiuto di una frusta. Lasciar cuocere per 15 minuti a fuoco basso mescolando per non far bruciare il composto. A cottura ultimata stendere l'impasto sopra un foglio di carta da forno, livellarlo fino a un centimetro di altezza e lasciarlo raffreddare. Con un tagliapasta rotondo oppure con le formine che più vi piacciono, ritagliate tante forme che metterete in una pirofila con carta da forno oppure unta con un po' d'olio. Spolverate con grana grattugiato e mettete in forno a 160 gradi per 15-20 minuti.

Buon appetito!