

# GNOCCHI ALLA ROMANA

Di Innocenti Michelangelo UNDER 13

## INGREDIENTI:

1L di latte  
250 g di semolino  
1 pizzico di sale



## PROCEDIMENTO:

Cuocere il semolino nel latte per 20 minuti girando spesso

A fine cottura aggiungere 50 g di burro e 100 g di parmigiano grattato  
Quando il composto è raffreddato aggiungere un uovo girando velocemente

Stendere il composto su un foglio di carta da forno umido facendo una sfoglia di circa 1 cm di altezza

Con un bicchiere fare dei cerchi e metterli a lisca di pesce in una teglia

Spolverare con parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro e infornare a 200 gradi C per 20 minuti

Deve comparire una crosticina dorata



**Batti... Alza...Schiaccia... E MANGIA!!!**