



**Ricetta N. RE002049 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 20 Apr 2018 alle ore 10:03**

**da ARIANNA PIOLA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Gnocchi alla romana al pomodoro

Un primo piatto classico al centro Italia, molto meno da me in Veneto. Gli gnocchi alla romana sono dischi di morbido impasto a base di semolino, delicati con burro e grana, gustosissimi con un buon sugo di pomodoro come in questo caso!

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 6 persone

250 g di semolino  
50 g di burro  
1 litro di latte  
100 g circa di parmigiano o pecorino grattugiato  
n.2 tuorli  
sale  
1 pizzico di noce moscata  
300 g di passato di pomodoro  
1/2 cipolla bianca  
olio evo q.b.  
n. 2 foglie di basilico  
parmigiano per gratinare

### Strumenti di cottura

Casseruola e teglia da forno

### Preparazione

Portate ad ebollizione il latte in una casseruola e mescolate versando a pioggia il semolino. Aggiungete 50 g di burro, sale e la noce moscata. Cuocete mescolando per 20 minuti fino a quando il composto non si sia addensato. Togliete dal fuoco ed unite i tuorli mescolando bene. Infine aggiungete il grana.

Versate il composto su un piano ricoperto con un foglio di carta oleata bagnata con acqua fredda e stendetelo fino ad uno spessore di circa 1 cm aiutandovi con un coltello bagnato in acqua. Lasciate leggermente raffreddare, poi con un coppapasta o un bicchiere, ricavate dall'impasto tanti tondini di circa 5-6 cm di diametro.

Preparate il sugo facendo imbiondire la cipolla tritata finemente in un tegame con un cucchiaio di olio evo. Aggiungete il passato di pomodoro ed il basilico e cuocete a fuoco basso per 5 minuti finché non sarà ristretto. Regolate di sale, eliminate il basilico, condite con un filo di olio evo a crudo e lasciate riposare.

Imburrate leggermente una pirofila da forno e allineate i dischetti sovrapponendoli. Condite con il sugo di pomodoro, rifinite con il grana ed u filo di olio evo. Infornate gli Gnocchi alla Romana al Pomodoro a 190°C per circa 30 minuti, fino a quando la superficie non sia ben gratinata. Servite immediatamente.