



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA  
NOURRIR LA PLANETE  
ENERGIE POUR LA VIE  
FEEDING THE PLANET  
ENERGY FOR LIFE

# Gnocchi alla romana



## Ingredienti:

*. semolino 250 g                      . uova 2 tuorli                      . sale                      . latte 1 litro                      . parmigiano  
reggiano 120 g*

*.noce moscata                      . burro 100 g                      . groviera 30 g*

Per preparare gli gnocchi alla romana, ponete il latte in un tegame sul fuoco, unitamente a una noce di burro , ad un grosso pizzico di sale, e alla noce moscata ; appena bollerà versatevi a pioggia il semolino , mescolando energicamente con una frusta, per evitare la formazione di grumi.

Cuocete il composto a fuoco basso per qualche minuto, fino a che il semolino si addensi , dopodiché togliete il recipiente dal fuoco ed incorporate al composto i due tuorli e gli 80 gr di parmigiano reggiano grattugiato.

Versate il composto ottenuto in una teglia capiente (preventivamente bagnata o oliata) e dai bordi bassi, e livellatelo con l'aiuto di un coltello bagnato , ottenendo uno strato di circa 1 cm (Se quando dovrete livellare il semolino nella teglia, non vi troverete bene ad usare il coltello,

provate a fare questa operazione bagnandovi le mani e premendo con il loro palmo: otterrete un ottimo risultato in minor tempo). Prendete una teglia e imburratela .

Accendete il forno a 200°.

Non appena il semolino si sarà raffreddato, con l'aiuto di un bicchiere, una tazzina o un tagliapasta di forma tonda, ricavatene tanti dischi del diametro di circa 5 cm, che andrete ad adagiare nella pirofila (11) sovrapponendo leggermente un disco all'altro .

Quando avrete sistemato tutti i dischi nella pirofila, cospargete la superficie con il parmigiano, groviera grattugiato, fondete il burro rimasto e irrorate per bene la preparazione (12) (se lo desiderate, al posto della classica pirofila larga, potete preparare dei cerchietti più piccoli con cui andrete a comporre delle simpatiche monoporzioni).

Mettete la pirofila nel forno già caldo e lasciate gratinare i vostri gnocchi alla romana per circa 20-25 minuti, finchè si formerà una bella crosticina dorata.

## *Commento*

Gli gnocchi alla romana sono un piatto importante per la mia famiglia, a me e a mia sorella li faceva mia nonna quando eravamo piccole e qualche volta ce li fa anche adesso quando siamo giù e abbiamo bisogno di energie.

Tornavo a casa dalle elementari e siccome i miei genitori lavorano andavo da mia nonna, spesso ero triste perché avevo preso un brutto voto o avevo litigato con le mie amiche quindi me li faceva e io mi sentivo subito meglio. Il mio albero genealogico si è perso ma credo che ho antenati romani perché la ricetta dei gnocchi si tramanda di generazioni in generazioni nella nostra famiglia infatti ogni volta che li mangiavo a casa di mia nonna mi raccontava di quando sua madre ha passato la ricetta a lei.

Ho scelto questa come ricetta che sento particolarmente mia perché mi fa sentire più vicina ai miei antenati e alla mia famiglia e mi fa sentire un'italiana al cento per cento.

Hanno l'aspetto come monete d'oro giganti e amo il loro profumo di noce moscata e sono croccanti fuori ma morbidi dentro. Qualcuno li sottovaluta perché è una ricetta semplice, casalinga e facile da preparare ma quando li mangio io mi sento amata e al sicuro ma forse è perché me li hanno sempre preparati quando ero debole e triste quindi li vedo come un incoraggiamento ad alzarmi e ricominciare.