

GNOCCHI ALLA ROMANA



INGREDIENTI

- 500 ml latte intero
- 125 g semolino
- 50 g burro + una noce
- 1 tuorlo
- 50 g Pecorino romano
- sale fino q.b.
- noce moscata q.b



PREPARAZIONE

Con l'aiuto del vostro barbecue affumicate a freddo tutto il burro, il pecorino ed il tuorlo. Settate poi il barbecue per una cottura diretta, mettere sul fuoco un pentolino e versarci il latte, un pizzico di sale, la noce di burro affumicato ed una grattata di noce moscata. Quando comincerà a bollire versare il semolino mescolando con la frusta. Cuocere per qualche minuto e quando addensato togliere dal fuoco continuando a girare energicamente, incorporandovi il tuorlo. Aggiungere il pecorino. Versare il composto ancora caldo su un foglio di carta forno e modellare fino ad ottenere una rotolo cilindrico, avvolgere nella carta forno e lasciare riposare in frigorifero.

Una volta raffreddato tagliare a fette di circa 1 cm di spessore, pulendo la lama del coltello ad ogni taglio per non fare attaccare. Mettere i dischi su una teglia imburrata e versarci sopra i 50 gr di burro fuso affumicato, i 50gr di pecorino romano.

Porre in cottura nel barbecue a 200°C per circa 15 minuti. Servire in tavola.

A vostro piacere potete aggiungere come variante formaggio e noci!

