



GNOCCHI DI ZUCCA ALLA ROMANA

Ingredienti

1 litro di latte
70 gr di burro
500 gr di zucca
250 gr di semolino
150 gr di taleggio
50 gr di parmigiano
2 tuorli
Prezzemolo

Procedimento

Cuocere la zucca, tagliata a pezzi, nel forno tradizionale o microonde, passare la polpa al setaccio e farla asciugare in una casseruola a fiamma bassa.

Portare ad ebollizione il latte con un po' di sale, unire a pioggia il semolino e cuocere per circa 10 minuti.

Togliere dal fuoco, aggiungere metà parmigiano, il puré di zucca, metà burro e il prezzemolo tritato.

Mescolare energicamente e versare il composto, lasciandolo dello spessore di 1

centimetro, su un piano leggermente inumidito. Farlo raffreddare.

Con un coppapasta ricavare dei dischi con il composto di zucca e semolino, sistemarli in una pirofila imburrata, cospargerli con il taleggio tagliato a dadini e il restante parmigiano e burro.

Porre in forno a gratinare per circa 15 minuti.