

GNOCCHI ALLA ROMANA



INGREDIENTI PER CIRCA 40 PEZZI (5 PERSONE)

Semolino 250 g
Burro 100 g
Parmigiano Reggiano DOP da grattugiare 100 g
Sale fino 7 g
Latte intero 1 l
Tuorli 2
Pecorino 40 g
Noce moscata q.b.

- Vegetariano
- Preparazione 15 min
- Cottura 35 min
- Difficoltà media

PREPARAZIONE

- Per preparare gli gnocchi alla romana, ponete il latte in un tegame sul fuoco e aggiungete una noce di burro (circa 30 g della dose totale), il sale e un pizzico di noce moscata; appena inizierà a bollire versate 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 non si sarà addensato; dopodiché togliete il recipiente dal fuoco ed incorporate al composto i due tuorli, mescolando questa volta con un cucchiaino di legno.
- Unite anche il parmigiano e mescolate il tutto nuovamente. A questo punto versate metà dell'impasto ancora bollente su un foglio di carta forno.
- Utilizzando le mani, dategli una forma cilindrica. Per non scottarvi troppo potete passare le mani sotto l'acqua fredda. Una volta ottenuto un cilindro uniforme, avvolgetelo nella carta forno. Ripetete la stessa operazione per la seconda metà dell'impasto tenuto da parte e riponete i due rotoli in frigorifero per una ventina di minuti.
- Una volta raffreddato, otterrete un impasto compatto e con un coltello riuscirete ad ottenere dei dischi perfetti. Per facilitarvi nel taglio consigliamo di inumidire la lama con dell'acqua. Una volta ottenuti circa 40 pezzi disponeteli su una teglia precedentemente imburrata e cospargeteli con il burro fuso (circa 70 g), ma non bollente.
- Spolverizzare la superficie con il pecorino romano e cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 20-25 minuti (se utilizzate il forno ventilato 180° per 15 minuti). Dopodiché azionate la funzione grill e lasciateli gratinare per 4-5 minuti. Una volta pronti servite i vostri gnocchi alla romana ben caldi!

VOCABOLI

addensare [adden'sare] <i>vtr</i>	<i>to thicken</i>
aggiungere [ad'dʒundʒere] <i>vtr</i>	<i>to add</i>
bollire [bol'lire] <i>vi</i>	<i>to boil</i>
bollente [bol'lente] <i>agg</i>	<i>(boiling) hot</i>
burro ['burro] <i>nm</i>	<i>butter</i>
carta (da) forno ['karta'forno] <i>nf</i>	<i>baking paper</i>
composto [kom'posto] <i>nm</i>	<i>mixture</i>
cospargere [kos'pardʒere] <i>vtr</i>	<i>to sprinkle</i>
cucchiaio di legno [kuk'kʲajodi'leŋno] <i>nm</i>	<i>cooking spoon</i>
farina [fa'rina] <i>nf</i>	<i>flour</i>
forno statico ['forno'statiko] <i>nm</i>	<i>static oven</i>
forno ventilato ['fornoventi'lato] <i>nm</i>	<i>fan oven</i>
frusta ['frusta] <i>nf</i>	<i>whisk</i>
fuso ['fuzo] <i>agg</i>	<i>melted</i>
grattugiare [grattu'dʒare] <i>vtr</i>	<i>to grate</i>
grumo ['grumo] <i>nm</i>	<i>lump</i>
imburrare [imbur'rare] <i>vtr</i>	<i>to butter</i>
impasto [im'pasto] <i>nm</i>	<i>dough</i>
mescolare [mesko'lare] <i>vtr</i>	<i>to stir</i>
noce di burro ['notʃedi'burro] <i>nf</i>	<i>knob of butter (lit. walnut of butter)</i>
noce moscata ['notʃemo'skata] <i>nf</i>	<i>nutmeg</i>
pizzico ['pittsiko] <i>nm</i>	<i>pinch</i>
porre ['porre] <i>vtr</i>	<i>put, lay</i>
preriscaldato [preriskal'dato] <i>agg</i>	<i>preheated</i>
raffreddare [raffred'dare] <i>vtr</i>	<i>to cool</i>
recipiente [retʃi'pjente] <i>nm</i>	<i>container</i>
semolino [semo'lino] <i>nm</i>	<i>semolina</i>
scottarsi [skot'tarsi] <i>vrif</i>	<i>to burn oneself</i>
spolverizzare [spolverid'dzare] <i>vtr</i>	<i>to dust, sprinkle</i>
tegame [te'game] <i>nm</i>	<i>pot/pan, similar to a casserole</i>
teglia ['teʎʎa] <i>nf</i>	<i>baking tray</i>
togliere ['toʎʎere] <i>vtr</i>	<i>to remove</i>
tuorlo ['tworlo] <i>nm</i>	<i>egg yolk</i>
versare a pioggia [ver'sarea'pjodʒa] <i>vtr</i>	<i>to pour evenly (like rain)</i>

► synonym of *mettere*.
io pongo, tu poni, lui pone,
noi poniamo, voi ponete, loro pongono

ESERCIZIO

Completa la ricetta traducendo le parole scritte in corsivo.

- Per preparare gli gnocchi alla romana, ponete il latte in un tegame sul fuoco, e aggiungete una noce di burro (circa 30 g della dose totale), il sale, e **a.** _____ a *pinch* di noce moscata; appena inizierà a cuocere versate a pioggia il **b.** _____ *semolina*, mescolando energicamente con una **c.** _____ *whisk*, per evitare la formazione di grumi.
- Cuocete il composto a fuoco basso per qualche minuto, fino a che non si sarà addensato; dopodiché togliete il recipiente dal fuoco ed incorporate al composto i due **d.** _____ *yolks*, mescolando questa volta con un **e.** _____ *wooden spoon*.
- Unite anche il parmigiano e mescolate il tutto nuovamente. A questo punto versate metà dell'impasto ancora **f.** _____ (*boiling*) *hot* su un foglio di **g.** _____ *backing paper*.
- Utilizzando le mani, dategli una forma cilindrica. Per non scottarvi troppo potete passare le mani sotto l'acqua fredda. Una volta ottenuto un cilindro uniforme, avvolgetelo nella carta forno. Ripetete la stessa operazione per la seconda metà dell' **h.** _____ *dough* tenuto da parte e riponete i due rotoli in frigorifero per una ventina di minuti.
- Una volta **i.** _____ *cooled*, otterrete un impasto compatto e con un coltello riuscirete ad ottenere dei dischi perfetti. Per facilitarvi nel taglio consigliamo di inumidire la lama con dell'acqua. Una volta ottenuti circa 40 pezzi disponeteli su una **l.** _____ *backing tray* precedentemente imburata e cospargeteli con il burro fuso (circa 70 g), ma non bollente.
- Spolverizzare la superficie con il pecorino romano e cuocete in forno statico **m.** _____ *preheated* a 200° per 20-25 minuti (se utilizzate il forno ventilato 180° per 15 minuti). Dopodiché azionate la funzione grill e lasciateli gratinare per 4-5 minuti. Una volta pronti servite i vostri gnocchi alla romana ben caldi!

SOLUZIONI

a. un pizzico; b. semolino; c. frusta; d. tuorli; e. cucchiaio di legno; f. bollente; g. carta forno / carta da forno; h. impasto; i. raffreddato; l. teglia; m. preriscaldato.