

# Gnocchi di semmolella (alla romana)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Yema:** 1 Unidad

**Manteca:** 250 g

**Queso Parmesano Rallado:** 40 g

**Sémola fina:** 250 g

**Leche:** 1 Ml.

**Huevo:** 1 Unidad

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En una sartén derrita 200 gramos de *manteca* y reserve.
- En una *cacerola* lleve la leche a hervor con la sal y 50 gramos de *manteca*.
- Vierta la *sémola* en forma de lluvia revolviendo constantemente durante 10 minutos o hasta que espese.
- Retire del fuego, añada el *huevo*, la yema y el queso rallado.
- Vuelque en la mesada y enfríe con la ayuda de una espátula
- Estire hasta obtener un 1 cm de espesor.
- Corte medallones con la ayuda de un cortapastas.
- Acomode en una fuente enmantecada.
- Espolvoree con el pan rallado y *manteca* derretida.
- Gratine en el horno precalentado a 250° C.

## Presentación

- Sirva directamente en la fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-di-semmolella-alla-romana>