

# Alessandro Borghese Kitchen Sound, gnocchi di semolino della domenica

borghese-9-61cbf5a6

## GNOCCHI DI SEMOLINO

### TRATTO DA: IL PRANZO DELLA DOMENICA

*(Costo € - Tempo 3h e 30min - Difficoltà ##)*

#### **Ingredienti:**

250g semolino

1lt latte intero

100g burro

2 tuorli

100g parmigiano grattugiato

8 fette speck

Sale e pepe q.b.

Noce moscata q.b.

Foglie di salvia q.b.

#### **Preparazione:**

Porta a bollore in un pentolino il latte, aromatizzandolo con la noce moscata. Aggiusta di sale e pepe.

Nel frattempo in una ciotola separa i tuorli dagli albumi. Unisci il parmigiano grattugiato ai tuorli e con l'aiuto di una frusta crea una crema, di un intenso giallo.

Quando il latte comincia a bollire, scioglisci all'interno il burro e in seguito versa a pioggia la farina di semolino. Mescola energicamente per evitare la formazione di grumi.

Dopo qualche minuto incorpora anche la crema di tuorli e parmigiano. Continua a mescolare velocemente.

Ottenuto un composto cremoso, togliilo dal fuoco e fai riposare.

Raffreddato l'impasto, aiutati con un foglio di carta da forno e crea una "caramella" conferendo così una forma cilindrica al semolino. Fai riposare per circa 3 ore in frigorifero. 0.

A parte distendi le fette di speck e ritaglia delle striscioline.

Terminate le ore in frigorifero, taglia l'impasto a fette definendole con un coppa pasta, così da rifilare i bordi.

Disponi su una teglia ricoperta da carta da forno, i dischi di semolino e spolverali con del parmigiano grattugiato.

Cuoci in forno per 15 minuti a 180 gradi.

Raggiunta la gratinatura, impiatta gli gnocchi decorando con striscioline di speck, foglie di salvia per profumare e una grattata di pepe.

**La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**