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, scioglici 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, toglilo 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.