

# Gnocchi alla romana

## Ingredienti

½ litro brodo di carne sgrassato o brodo vegetale o  
latte  
zimil  
hg 1.5 semolino  
½ uovo  
1 pizzico sale  
½ cucchiaino margarina  
1 pizzico sale  
1 grattugiata noce moscata  
1 spolverata di pane grattugiato



- Preparare il giorno prima il brodo di carne per poterlo sgrassare completamente





Aggiungere mentre va in ebollizione

- La semola a pioggia
- L'uovo
- Il sale
- La margarina



Con un coppa  
pasta o con un  
bicchiere  
formare dei  
dischetti



- Disporre i ritagli in una pirofila sovrapporre quindi i dischetti
- Spolverare sopra pane grattugiato misto a parmigiano per far formare una crosticina dorata



- Mettere  
in forno  
caldo  
180° per  
30/40 min