

# Le ricette

di Tava

# Die Rezepte

von Tava

## RICETTA DI GENNAIO



## Gnocchi di semolino

### INGREDIENTI

- » 200gr. di semolino
- » 1 litro di latte
- » 20gr. di sbrinz o parmigiano
- » 2 tuorli
- » un po' di burro fuso
- » sale quanto basta

### PROCEDIMENTO

Mettere il latte in una pentola e farlo bollire, aggiungere poi il semolino. Tolto dal fuoco aggiungere lo sbrinz (o parmigiano) e, quando l'impasto è tiepido, aggiungere le uova. Spianare la pasta su una lastra da forno e ricavare dei dischetti, usando un bicchiere come stampo. Disponerli su una teglia inox, condirli con burro fuso e, a piacere, le cipolle.

#### Cottura

15 minuti con il forno già caldo a 180°C.

#### NOTE (spazio per prendere appunti)

---



---



---



---



---



---