

Gnocchi alla Romana

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

De Mario Batali.

Estávamos em Roma de férias, as nossas últimas férias de casal antes que o Daniel chegasse em 2004. Nós fomos em um tour de comida de Roma e nos encontramos com uma crítica de restaurantes do New Yorker morando em Roma. Ela nos deu uma lista de pequenos restaurantes difíceis de encontrar que deveríamos visitar. Em um destes restaurantes em um beco estreito, tentei pela primeira vez esse prato. Fiquei enamorado imediatamente. De volta para casa procurei e achei esta receita de Mario Batali. Funciona muito bem. É um daqueles pratos que te bastante gordura mas parecem ser "leves".

Ingredientes:

- 3 xícaras de leite integral
- 1 colher de chá de sal
- 6 colheres de sopa de manteiga e 2 colheres de sopa
- 1 xícara de semolina
- 1/2 xícara de queijo Parmigiano-Reggiano ralado mais 1/2 xícara
- 4 gemas de ovo

Procedimento:

1. Prepare Surface

- Limpe uma área em uma bancada ou use uma assadeira.
- Spray com spray para cozinhar.

2. Cook Gnocchi

- Em uma grande panela não reativa aquecer o leite, manteiga e sal.
- Adicione a semolina em um fluxo fino e constante enquanto bateu vigorosamente com um batedor de arame.
- À medida que a mistura engrossa, mude para uma colher de madeira plana.
- Cozinhe até que a mistura é engrossada e começa a se afrouxar do fundo da panela.

3. Incorporate Yolks and Parmesan

- Remover do calor.
- Incorporar gemas de ovos misturando vigorosamente.
- Incorporar 1/2 xícara de parmesão ralado.
- Despeje na superfície preparada e espalhe até 1/2 polegada de espessura.
- Permitir arrefecer.

4. Baking the Nhocchi

- Pré-aqueça o forno para 425 F.

- Grease um prato de cozimento com manteiga.
- Corte o Gnnochi em pequenos quadrados.
- Organize os quadrados na assadeira.
- Polvilhe com o restante 1/2 xícara de queijo parmesão.
- Aqueça até a parte de cima ficar levemente dourada.
- Sirva imediatamente.