



Gnocchi di semolino salmonati - [Visualizza sul sito](#)
di fl&80

Primi piatti - pasta fresca - Natale - capodanno - vigilia - cenone

Ingredienti per 4 persone

per gli gnocchi:

250 gr di semolino
100 gr di salmone affumicato
3 tuorli d'uovo
1 litro di latte + 1 cucchiaio (sempre di latte)
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
50 gr di burro
noce moscata
sale e pepe

per il condimento:

80 gr di parmigiano grattugiato
50 gr di burro

Far bollire il litro di latte con i 50 gr di burro, metterci sale, pepe e noce moscata, mescolando e poi il semolino.

Far cuocere il tutto rimestando di tanto in tanto per 15-20 minuti (anche se è difficile girare il tutto e non rischiare che si attacchi al fondo della casseruola, ma mia nonna ci riesce, io lo faccio cuocere molto meno). Togliero poi dal fuoco e metterci 2 cucchiaini grandi di formaggio grattugiato, il salmone TRITATO nel mixer, e i tuorli d'uovo sbattuti insieme al cucchiaio di latte che compare negli ingredienti.

Mettere l'impasto su una teglia da forno inumidita con un po' d'acqua e stenderlo all'altezza di un dito con una spatola bagnata in acqua bollente per evitare che appiccichi troppo. Lasciare raffreddare e ritagliare dei quadrati (à più facile che fare dei rotondi) che metterete su una pirolfila ben imburrata. Condire con burro sciolto e formaggio grattugiato (ha un sacco di calorie, io di solito metto solo il formaggio grattugiato, ma si sa le nonne cucinano molto bene).

Mettere tutto in forno riscaldato a 220°C per 25-30 minuti.