

Gnocchi di semolino

Ingredienti (4 persone):

300 g di semolino

100 g di burro

100 g di parmigiano

500 ml di latte

2 uova

sale e noce moscata

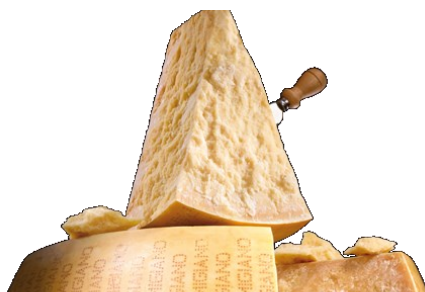
Mettere a bollire il latte salato, quando bolle fare scendere il semolino a filo sbattendo con la frusta; aggiungere una noce di burro e una grattata di noce moscata.

Lasciare cuocere 10 min. finché la “polentina” sia diventata consistente. Lasciar intiepidire. Aggiungere il parmigiano e una alla volta le uova intere, mescolando con forza.

Stendere su una superficie di marmo, granito o acciaio, imburata, usando una spatola bagnata, fino ad ottenere spessore di circa 1 cm.

Lasciar raffreddare completamente,
poi con un bicchiere ricavare dischetti
e disporli leggermente sovrapposti in
una pirofila imburrata.

Cospargere di burro e grana
e infornare a 180°C.



Al fricandò

*Quand'ira un bagarètt
andiva in campagna
a magnar da la nona.*

*La fiva al piatt
più gustòs dal mond:
al fricandò.*

*Patachi, pomodor,
e zivola, a frizar
in 'na padela ad ferr.*

*Pan fatt in cà,
puncià in dal fricandò
l'ira un magnar da sgnor!*

*Dimostraziòn
che con poca roba,*

*s-ceta e genuina,
as fiva cuntent
la gent.*

*Dal magnar d'alora
è armàs sol la parola:
“fricandò” ch'a vual dir
un mis-cios ad roba;
ma dal piatt d'alora,
dal piatt ad nona mia
a m'armagn la nostalgia!...*

Riccardo Pellati

