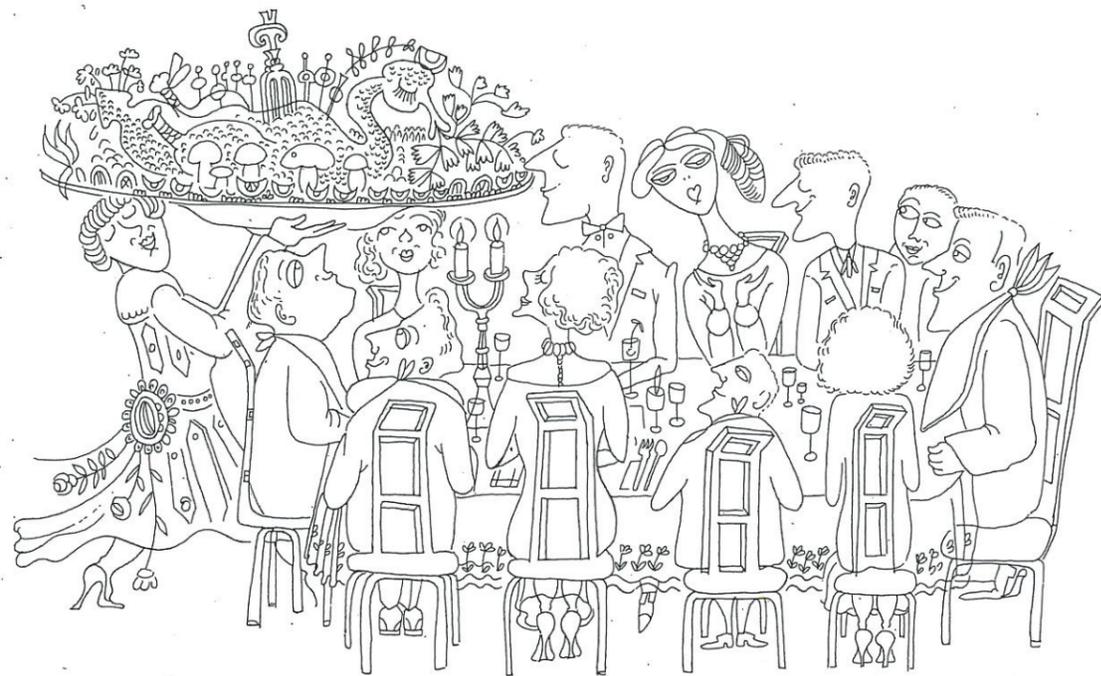




Torta di noci



**per chi ama la tradizione:
in cucina da 90 minuti in poi**

Gnocchi di Semolino alla Romana

Per 4 persone:

400 gr. di semolino di frumento,
1, 1/2 litri di latte,
2 uova,

100 gr. di burro,
100 gr. di parmigiano grattugiato
sale

Fate scaldare il latte in una casseruola e quando alza il bollore gettate dentro il semolino in un sol colpo. Salate e mescolate subito con un cucchiaio di legno in modo che non si formino grumi. Mescolate energicamente per dieci minuti a fuoco moderato, e quando il semolino si staccherà dalle pareti della casseruola, toglietelo dal fuoco ed aggiungete gr. 50 di burro, poi le uova, uno per volta, ed infine gr. 50 di formaggio grattugiato. Sbattete energicamente l'impasto (fate tenere la casseruola da un'altra persona), finché formerà le bollè, poi versatelo in un piatto o sopra un'asse di legno bagnato d'acqua; lisciatelo con una spatola dandogli lo spessore di 1 centimetro. Lasciatelo raffreddare per un'ora, poi tagliatelo a dischi con un bicchiere. Ungete di burro una teglia, che si possa portare in tavola e riempitela di dischi sovrapposti di semolino, disposti con garbo. Ripetete gli strati fino a esaurimento dei dischi, cospargendoli ognuno con un po' di formaggio grattugiato ed un pezzetto di burro. Cospargete di formaggio anche l'ultimo strato, distribuite qua e là qualche fiocchetto di burro e cuocete gli gnocchi in forno caldo per circa 30 minuti.