

GNOCCHI ALLA ROMANA CON SUGO AI FUNGHI

TEMPO PREPARAZIONE 20 minuti

COTTURA 20 minuti

PORZIONI 3 persone

INGREDIENTI

mezzo litro di latte

100 g semolino

1 uovo

parmigiano

50 g funghi secchi

sale

250 g salsa pomodoro

1/2 cipolla

olio evo

PREPARAZIONE

1. In un pentolino portare a bollore il latte e aggiungere il sale.
2. Versare il semolino piano piano e mescolare per evitare formazione di grumi per circa 10 minuti sino a quando composto diventa sodo
3. Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire e aggiungere l'uovo
4. Bagnare il tavolo e versare semolino, livellare con una spatola bagnata e formare gli gnocchi con un bicchiere
5. Sistemate gli gnocchi su carta forno bagnata e oliata
6. Mettete i funghi in ammollo in acqua calda
7. Una volta morbidi strizzateli e tagliateli
8. Tritate la cipolla e soffriggetela in una padella con un cucchiaino di olio
9. Aggiungete i funghi e poi la salsa. Lasciate cuocere sino a quando i funghi saranno cotti.
10. Versare il sugo sugli gnocchi ed infornare per circa 10 minuti
11. Per una superficie dorata lasciare sotto al grill per alcuni minuti

NOTE: per la cottura del semolino regolatevi secondo quanto indicato sulla confezione