

## **GNOCCHI ALLA ROMANA CON FAVE PECORINO E SALAME**

**TEMPO PREPARAZIONE** 15 M

**TEMPO COTTURA** 15/20 M

**PORZIONI** 2/3 PERSONE

### **INGREDIENTI**

250 g di semolino

1 tuorlo

1 l di acqua

50 g di burro

formaggio pecorino grattugiato

pecorino fresco

sale

5/6 fave fresche

5/6 fette di salame tagliate sottili

4/5 pomodorini

olio extra vergine di oliva

### **PREPARAZIONE**

- Portare a bollore l'acqua, salare e versare lentamente a pioggia il semolino. Mescolare con una frusta per evitare la formazione di grumi. Quando il composto inizia ad addensarsi mescolate con un cucchiaino di legno.
- Verso fine cottura aggiungete il burro e il tuorlo e continuate a mescolare.
- Versate il semolino su una spianatoia ricoperta di carta forno unta di olio. Livellate bene con una spatola e lasciate raffreddare.
- Nel frattempo tagliate i pomodori a tocchetti e il salame a fettine. Sgranate le fave e cuocetele in padella con un poco di olio sino a quando saranno morbide. Se preferite eliminate pellicina esterna più dura.
- Ritagliate con un bicchiere il semolino in tanti cerchi e sistemateli in una teglia unta di olio o burro.
- Ricoprite con le fave, il salame, i pomodorini e ricoprite con il formaggio grattugiato e un filo d'olio.

- Mettete a dorare sotto al grill per circa 5 minuti. Ora aggiungete qualche fava fresca e il pecorino fresco tagliato a tocchetti e servite.

[www.ricettefuorifuoco.it](http://www.ricettefuorifuoco.it)