

Gnocchi di mais

Categoria: Farinacei, pasta, riso, cereali
Data: 15.11.2012

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

4 dl Latte
8 dl Acqua
30 g Burro
1 x Condimento
1 x Noce moscata (presa)
220 g Semola di granoturco / Polenta
50 g Parmigiano grattugiato
40 g Tuorlo d'uova, pastorizzato
10 g Burro

Mise en place

- Portare il latte con il burro, il sale e la noce moscata ad ebollizione
- Versarvi la polenta "a pioggia", frullando con un frullino
- Quando la massa si addensa togliere il frullino e rimpiazzarlo con una spatola
- Lasciare cuocere a fuoco moderato, con coperchio, per un'ora, un'ora e 1/4 e poi 15 min. senza coperchio (ev. anche di meno, ma in totale almeno 1 h)
- Togliere dal fuoco ed incorporarvi i tuorli d'uovo e il formaggio grattugiato
- Distendere questa massa su una placca leggermente oleata formando uno strato omogeneo di ca. 2 cm di spessore
- Lasciare raffreddare bene
- Imburrare una pirofila o una placca da forno

Preparazione:

- Tagliare con un taglia pasta delle mezze lune (o un'altra forma a piacere)
- Disporle nella pirofila o sulla placca da forno
- Scaldare in forno

NOTA:

- Bisogna che la polenta si cuocia sufficientemente, altrimenti la massa non lega bene e i gnocchi si sbriciolano quando si fanno riscaldare
- Rispettare di conseguenza i tempi di cottura!!!