

Gnocchi à la romaine

Pour 4 à 5 personnes.

Un demi-litre de lait, 110 g de semoule de blé dur moyenne, 40 g de beurre, 1 œuf, 70 g de gruyère « Comté » ou parmesan.

Mettre à bouillir un demi-litre de lait avec 40 g de beurre, un peu de sel et muscade. A l'ébullition, jeter en pluie 110 g de semoule, fouetter vigoureusement. Lorsque la semoule est cuite et consistante y mélanger un œuf battu et gruyère râpé. Faire le mélange vivement et l'étaler sur une plaque beurrée ou graissée de l'épaisseur de 2 centimètres.

Laisser refroidir complètement, découper les gnocchi à l'emporte-pièce rond uni ou confectionner avec la main légèrement humide des petits palets de la même épaisseur. Les rouler dans du parmesan ou du gruyère râpé. Les servir dans un plat à gratin, arroser légèrement de beurre, faire gratiner au four 10 minutes. On peut chapelurer légèrement.

Peut se servir aussi avec un coulis de tomate claire.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.