

GNOCCHI ALLA ROMANA IN ROSA



PRIMI



DIFFICOLTÀ *Bassa*



TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI

2 PORZIONI

- *Acqua 500 ml*
- *Semolino 40 gr*
- *Formaggino MIO con carote 2*

PREPARAZIONE

Mettete un pentolino sul fuoco con l'acqua e portate ad ebollizione.

Versate il semolino nell'acqua e continuate a mescolare con una frusta impedendo al composto di formare dei grumi.

Aggiungere il Formaggino MIO e continuare a mescolare. Lasciare cuocere per 10 minuti frustando di tanto in tanto. Versare il composto in una teglia rettangolare e lasciare raffreddare.

Quando sarà raffreddato il composto, con uno stampino rotondo formate dei dischi, disponete in una teglia antiaderente e passate al forno per 5 minuti a 170°. Disponete su un piatto e guarnite con dei pomodorini.