

GNOCCHI DI SEMOLINO CON RAGÙ DI CHIANINA PROFUMATI ALLA CURCUMA E SALVIA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1l latte
- 250g semolino
- 500g besciamella morbida
- 150g Parmigiano Reggiano
- 50g burro
- 2 tuorli
- 400g Ragù di Chianina
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. Salvia - Liofilizzata
- q.b. Curcuma Macinata
- q.b. Noce Moscata Macinata

PROCEDIMENTO

- In una casseruola portare a bollore il latte con un pizzico di sale, pepe, noce moscata, salvia, pochissima curcuma e il burro. Versare il semolino a pioggia, evitando la formazione di grumi e cuocere per qualche minuto.
- Lontano dal fuoco aggiungere il parmigiano e i tuorli.
- Stendere l'impasto con uno spessore di 1 cm e una volta raffreddato con l'aiuto di un coppapasta ottenere dei dischi della misura desiderata.
- Disporre i dischi in una teglia imburata con un velo di besciamella, parmigiano e cuocere in forno a 180 gradi per circa venti minuti.
- Servire gli gnocchi di semolino in un piatto piano con il ragù bianco di chianina al centro ben caldo. Completare con erbe aromatiche fresche.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

