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 imburrata 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



Ragù di Chianina



Sale Rosa Fino



Pepe Nero Macinato Grosso



Salvia - Liofilizzata



Curcuma Macinata



Noce Moscata Macinata