

**Gnocchi di semolino alle verdure - Tempo 40 min - Difficoltà Facile - Calorie 475 - Cottura Al forno**

**Categoria : Primo**

**Pubblicato da [G.P.](#) in 5/12/2010**

**Categoria Primo - Tempo 40 min - Difficoltà Facile - Calorie 475 - Cottura Al forno - Gnocchi di semolino alle verdure -**

Gnocchi di semolino alle verdure

■ Categoria Primo  
■ Difficoltà Facile  
■ Pubblicato nel 2009

**Ingredienti**

- >Crescenza 80 gr
- >Pepe
- >Aglio 1 spicchio
- >Burro 40 gr
- >Grana 2 cucchiaino
- >Melanzane 1 numero
- >Olio di oliva
- >Sale
- >Zucchine 2 numero
- >Pomodori ramati 2 numero
- >Sale grosso
- >Semolino in rotoli 1 numero

**Preparazione**

un rotolo di semolino già pronto (lo trovi confezionato nei supermercati)

una melanzana lunga

2 pomodori ramati

2 zucchine

1 spicchio d'aglio

80 g di crescenza

40 g di burro

2 cucchiari di grana grattugiato

olio d'oliva

sale grosso

sale

pepe

La preparazione

Lava, spunta e affetta le zucchine e la melanzana. Lava e taglia a fette i pomodori.

Metti le fette di melanzana cosparse di sale grosso in uno scolapasta. Lasciale riposare 30 minuti perché

perdano tutta l'acqua di vegetazione.

Sbuccia l'aglio.

Affetta il rotolo di semolino.

Accendi il forno a 180 gradi.

La cottura

Soffriggi l'aglio in 3 cucchiari d'olio. Toglilo e nel condimento rosola 2 minuti le zucchine e le melanzane.

In una pirofila imburata alterna file di rondelle di semolino, pomodori, zucchine, melanzana.

Cospargi con fiocchetti di burro, pezzetti di crescenza e il grana grattugiato. Passa in forno 15 minuti, finché la superficie

diventa dorata in modo uniforme.