Gnocchi alla Romana Vegani

TEMPI DI PREPARAZIONE	30 minuti
TEMPO DI COTTURA	35 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 280 g di semolino
- 1 litro di SOYADRINK CLASSICO VALSOIA
- 5 cucchiai (50 g) di OLIO DI SOIA VALSOIA
- 125 g di TOFU VALSOIA
- Foglie di salvia
- sale

Procedimento

1. Mettete a scaldare in una pentola il SOYADRINK CLASSICO VALSOIA (meno 3 cucchiai che terrete da parte) con 1 pizzico di sale e 2 cucchiai di OLIO DI SOIA VALSOIA. Quando inizia a bollire, versate a pioggia il semolino mescolando energicamente per evitare che si formino grumi. Proseguite la cottura fino ad ottenere un semolino piuttosto denso.

2. Versate il semolino in una teglia o in una pirofila in modo che formi uno strato di circa 1 cm di altezza e livellatene la superficie con la lama bagnata di un coltello. Quando il semolino si sarà raffreddato e ben rappreso, con uno stampino o con un bicchiere ricavatene tanti piccoli dischi.

3. Rivestite una pirofila con carta forno, adagiatevi un primo strato con i ritagli avanzati nel tagliare i dischi, quindi proseguite con uno strato di gnocchi leggermente sovrapposti in modo che ognuno appoggi sul bordo del precedente.

4. Lavate le foglie di salvia, asciugatele e tritatele finemente. Passate al passaverdura il TOFU VALSOIA, unitevi 3 cucchiai di OLIO DI SOIA VALSOIA, 3 cucchiai di SOYADRINK CLASSICO VALSOIA, che avete tenuto da parte, la salvia tritata e 1 pizzico di sale. Mescolate bene in modo da amalgamare gli ingredienti e versate la salsa sugli gnocchi.

5. Infornate in forno ventilato ben caldo per circa 15-20 minuti a 180°.