

PRIMI PIATTI

Gnocchetti collescipolani

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



PASTA

500 g di pane grattato

1 l di acqua tiepida

750 g di farina.

CONDIMENTO

pomodoro

cipolla

aromi vari

salsiccie sbriciolate

fagioli borlotti.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta:

amalgamare il tutto e tagliare gli gnocchetti in piccola misura.

Per il condimento:

far soffriggere con la cipolla gli aromi, aggiungere il pomodoro, le salsiccie sbriciolate e i

fagioli.

Versare gli gnocchetti in una pentola di acqua bollente, aggiungere il condimento e il formaggio pecorino.