

PRIMI PIATTI

Gnocchetti de Gries

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

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



INGREDIENTI

250 g di semolino
50 g di burro
1 l di brodo
4 uova
noce moscata
grana padano grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Porre sul fuoco una casseruola con il brodo. Mettere il burro in una terrina e con un cucchiaio di legno lavorarlo sino ad averlo ben montato; unire, poi, uno alla volta, i quattro tuorli, facendoli amalgamare bene.
Incorporarvi 200 g di semolino e gli albumi montati a neve ben soda; insaporire con sale e con un pizzico di noce moscata.
Amalgamare tutto molto bene e, se il composto fosse riuscito eccessivamente morbido, unire altro semolino.

Fare poi, delle piccole palline e buttarle nel brodo in ebollizione; lasciare cuocere per 10 minuti quindi servirle, accompagnandole con formaggio grana grattugiato.