

PRIMI PIATTI

Gnocchi di formaggio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



INGREDIENTI

- 500 g di pane a dadini
- 100 g di formaggio locale
- 100 g di formaggio caprino
- 50 g di farina
- 1/4 l di latte
- 1 cipolla
- 4 uova
- 2 porri

PREPARAZIONE

1 Si preparano aggiungendo al pane la cipolla rosolata, le uova sbattute con il latte e i dadini di formaggio locale; quindi spolverare con la farina, mescolare bene e formare gli gnocchi che verranno bolliti per 10 minuti nell'acqua salata.

In una padella glassare i porri con il burro e il formaggio caprino e condire gli gnocchi.