

ANTIPASTI E SNACK

Gnocchi di pane

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 panino e ½
30 gr di strutto
80 gr di farina
5 gr di sale
30 gr di cipolla
pepe
prezzemolo
2 uova.

PREPARAZIONE

- 1 Rosolare il pane tagliato a quadretti in 10 gr di strutto, e rosolare la cipolla ed il prezzemolo finemente tritati nel restante strutto. Mescolare la farina, con le uova, poca acqua, il pepe ed un po' di sale; aggiungere il prezzemolo, la cipolla, il pane rosolato. Formare delle palline della grandezza di una noce e lessarle in acqua bollente.