

ZUPPE E MINESTRE

Griessnockerlsuppe

LUOGO: [Europa](#) / [Austria](#)

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



INGREDIENTI

SEMOLINO 160 gr

TUORLO D'UOVO 4

ALBUME 4

BURRO 100 gr

FARINA 2 cucchiaini da tè

SALE

Griessnockerlsuppe significa esattamente ciò che potete vedere: gnocchi di semolino in brodo. Il brodo di carne e gli gnocchi sono una preparazione tipica austriaca, estremamente semplici e assolutamente deliziosi! Se non avete mai provato a farli, sperimentate e scoprirete che possono essere un ottimo piatto da inserire nella dieta di famiglia!

PREPARAZIONE

- 1 Montare il burro con il tuorlo. Montare a neve la chiara d'uovo e aggiungere il semolino. Mescolare i due composti, aggiungendo la farina. Fare riposare per ½ ora.

Formare degli gnocchetti con un cucchiaio, buttarli nel brodo bollente e farli cuocere per $\frac{1}{4}$ d'ora.