

PRIMI PIATTI

# Strangolapreti

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 kg di pane raffermo

2 tuorli d'uovo

1 l di latte

500 g di erbette

70 g di farina

noce moscata

sale

pepe.

## PER IL CONDIMENTO

150 g di burro

50 g di formaggio grana grattugiato

salvia.

## PREPARAZIONE

**1** Spezzettare il pane e farlo spugnare in una bacinella con il latte per almeno un'ora; lavare

accuratamente le erbe, scottarle in poca acqua salata in ebollizione; scolarle, farle raffreddare, strizzarle e tritarle.

Unirle al pane ammorbidito nel latte, aggiungere i tuorli d'uovo e passare tutto al tritacarne.

Mettere l'impasto sulla spianatoia, regolare di sale, pepe e noce moscata e impastare con la farina aggiungendo se necessario il pangrattato.

Formare degli gnocchetti e cuocerli in acqua salata in ebollizione, appena vengono a galla, toglierli con una paletta forata e adagiarli in una pirofila; cospargerli di grana e burro fuso aromatizzato con la salvia; servire subito.