

PRIMI PIATTI

## Strangolapreti alle cime de sfioranzesi

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



### INGREDIENTI

1kg di cime di luppolo freschi  
1/2 chilo di pane vecchio e latte per  
ammollarlo  
2 uova  
qualche cucchiaino di farina bianca  
burro  
mezza cipolla  
qualche foglia di salvia  
noce moscata  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Si lessano le cime di luppolo in poca acqua salata e si strizzano bene al termine della cottura, per poi tritarle.

Nel frattempo il pane messo in ammollo nel latte va strizzato anch'esso per amalgamarlo

alle cime di luppolo, alle uova, ad una spolverata di noce moscata; l'impasto va legato con farina bianca.

Si fa bollire dell'acqua salata e vi getta l'impasto a cucchiariate più o meno grandi; via via che gli gnocchi emergono, si scolano con un colino. Gli strangolapreti vanno conditi con abbondante burro fuso insaporito nella cipolla tritata e nella salvia.