

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.