

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di gnocchetti di semolino

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



Zuppa di gnocchetti di semolino

INGREDIENTI

UOVO 1

BURRO 50 gr

SEMOLINO 100 gr

SALE

BRODO DI CARNE 1 l

PARMIGIANO GRATTUGIATO a piacere -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la zuppa di gnocchetti di semolino, preparate prima di tutto una bella pentola di brodo di carne.



- 2 Una volta preparato il brodo di carne, iniziate la preparazione degli gnocchetti nella seguente maniera: raccogliete in recipiente il burro ammorbidito e, lavoratelo fino ad ottenere una densità cremosa.



- 3 Aggiungete alla crema di burro, un uovo e continuate a lavorare bene il tutto.

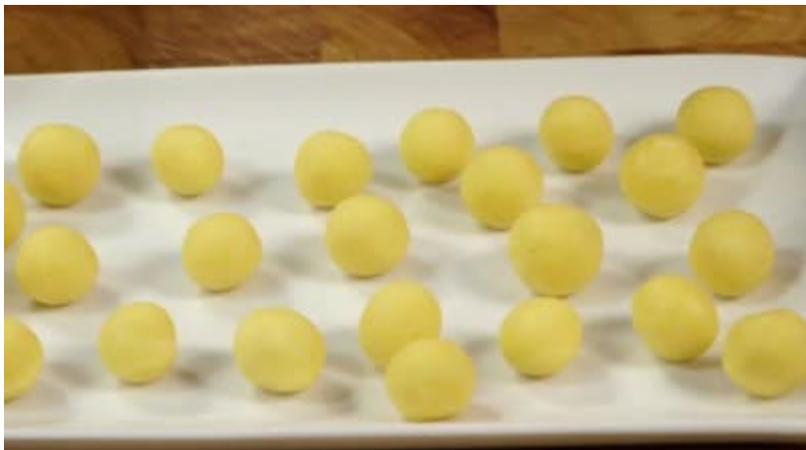


- 4 Versate nel composto di uova e burro il semolino e, continuate a lavorare, fino a quando tutti gli ingredienti si saranno bene amalgamati tra di loro; quindi aggiustate con un pizzico di sale, impastate brevemente con le mani, coprite con della pellicola trasparente e, lasciate riposare per 1 ora circa in frigorifero.





- 5 Trascorso il tempo indicato, con l'aiuto di un cucchiaino prendete delle piccole porzioni d'impasto e iniziate a formare gli gnocchetti.



6 Portate a bollire il brodo di carne preparato in precedenza e, tuffate gli gnocchetti nel

brodo bollente. Lasciate cuocere per circa 10 minuti. Nel caso assaggiateli sempre prima di servirli per controllare il grado di cottura.



7 Al termine della cottura, servite gli gnocchetti con il brodo bollente e, a piacere potete aggiungere anche del parmigiano grattugiato.

