

PRIMI PIATTI

Gnocchi di uova

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **3 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 10 MINUTI PER LA COTTURA DELL'IMPASTO



Scopri come preparare gli gnocchi di uova, una ricetta alternativa ai classici gnocchi di patate. Preparati con farina e uova, questi gnocchi sono soffici e delicati, perfetti con sughi leggeri o anche solo con burro fuso e parmigiano. Una ricetta veloce e gustosa che conquisterà tutti.

INGREDIENTI PER CUCINARE GLI GNOCCHI DI UOVA

ACQUA 250 gr
FARINA 150 gr
BURRO 100 gr
UOVA MEDIE 4
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 50 gr
BURRO 40 gr
NOCE MOSCATA

COME FARE GLI GNOCCHI DI UOVA

- 1 Metti in un pentolino sul fuoco acqua, burro e sale, fai sciogliere il burro a fuoco basso. Appena l'acqua bolle versa in un colpo solo la farina, mescola energicamente il composto per evitare la formazione di grumi, fai asciugare per qualche minuto sul fuoco continuando a mescolare fino a quando l'impasto inizia a staccarsi dalle pareti.



- 2 Fai raffreddare molto bene l'impasto prima di trasferirlo in una ciotola ed aggiungi le uova, una per volta, incorporando il successivo solo quando il precedente è stato ben

assorbito. Trasferisci il composto in una sac à poche con la bocchetta liscia.





3 In una pentola metti a bollire abbondante acqua salata per la cottura degli gnocchi.

Appena l'acqua bolle fai cadere l'impasto dalla sac à poche tagliandolo man mano con un coltello in modo che si formino gli gnocchi. Appena gli gnocchi vengono a galla, scolali con un mestolo forato e trasferiscili dalla pentola alla padella in cui avrai messo del del burro fuso, falli saltare giusto un minuto prima di aggiungere un pizzico di noce moscata e parmigiano reggiano grattugiato.



GNOCCHI DI UOVA: UNA RICETTA SEMPLICE E VELOCE SENZA PATATE

Gli **gnocchi di uova** sono una **variante semplice e veloce** dei classici [gnocchi di patate](#).

Preparati esclusivamente con uova, farina e un pizzico di sale, questi gnocchi si distinguono per la loro **leggerezza** e facilità di preparazione. **Senza l'uso delle patate**, ma mantenendo una **consistenza soffice**, questa ricetta è perfetta per chi cerca un **primo piatto saporito ma delicato**. Ideali da condire con sughi leggeri come burro e salvia, [salsa di pomodoro](#) o anche con un semplice formaggio grattugiato, gli gnocchi di uova sono una scelta versatile e gustosa, adatta per pranzi veloci o cene leggere. **La loro preparazione richiede pochi ingredienti e poco tempo**, rendendoli perfetti anche per chi ha poco tempo da dedicare in cucina

COME CONSERVARE GLI GNOCCHI DI UOVA

Gli gnocchi di uova possono essere conservati in frigorifero per 1-2 giorni, chiusi in un contenitore ermetico. Prima di riscaldarli, puoi passarli brevemente in padella con un po' di burro o olio per ripristinare la loro morbidezza. **Gli gnocchi non cotti possono anche essere congelati:** basta disporli su un vassoio infarinato e poi trasferirli in un sacchetto per congelatore. Al momento di cucinarli, puoi tuffarli direttamente in acqua bollente senza bisogno di scongelarli.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare gli gnocchi di uova avanzati per creare altre ricette. Ad esempio, puoi gratinarli al forno con una salsa al formaggio per trasformarli in un piatto diverso e saporito. Se ti avanzano anche sughi o condimenti, puoi aggiungerli a una frittata di gnocchi o mescolarli con verdure per preparare uno sformato di gnocchi. Inoltre, gli ingredienti non utilizzati, come uova o farina, possono essere impiegati per altre preparazioni base come una [crepes salata](#) o una [pasta fatta in casa](#).