

PRIMI PIATTI

Gnocchetti de Gries

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

250 g di semolino
50 g di burro
1 l di brodo
4 uova
noce moscata
grana padano grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

1 Porre sul fuoco una casseruola con il brodo. Mettere il burro in una terrina e con un cucchiaio di legno lavorarlo sino ad averlo ben montato; unire, poi, uno alla volta, i quattro tuorli, facendoli amalgamare bene.

Incorporarvi 200 g di semolino e gli albumi montati a neve ben soda; insaporire con sale e con un pizzico di noce moscata.

Amalgamare tutto molto bene e, se il composto fosse riuscito eccessivamente morbido,

unire altro semolino.

Fare poi, delle piccole palline e buttarle nel brodo in ebollizione; lasciare cuocere per 10 minuti quindi servirle, accompagnandole con formaggio grana grattugiato.