

ZUPPE E MINESTRE

## Gnocchetti di burro

LUOGO: [Europa](#) / [Austria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

BURRO 100 gr

FARINA 150 gr

TUORLO D'UOVO 2

ALBUME montati - 2

SALE

Gli gnocchetti di burro sono una delle tante versioni austriache degli gnocchi, un primo piatto davvero sostanzioso, molto gustoso e saporito, servito dall'immane e deciso brodo di carne!

### PREPARAZIONE

**1** Sbattete il burro fino a che sia morbido, incorporate i tuorli, il latte ed il sale e incorporate alternativamente gli albumi montati e la farina.

Usando un cucchiaino prendete il composto e buttatelo nell'acqua salata bollente e lasciate bollire per circa 10 minuti fino a che salgano in superficie.

Togliete i gnocchetti e servite nel brodo di carne con prezzemolo tritato finemente o erba

cipollina.