

ZUPPE E MINESTRE

# Gnocchetti di burro

di: *Cookaround*

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.