

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di grano saraceno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



SPAETZLE

150 grammi di farina di grano saraceno
100 grammi di farina 00
un bicchiere d'acqua
un cucchiaio d'olio
due uova
noce moscata e sale.

CONDIMENTO

100 grammi di pancetta affumicata
un cucchiaio d'olio
un bicchiere di panna liquida
50 grammi di burro
e 50 grammi di formaggio grana
grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Si forma una pastella con l'acqua, l'olio, gli aromi e le uova mescolando il tutto con cura. Si passa l'impasto così ottenuto nell'acqua bollente attraverso un apposito colino e quando i gnocchetti verranno a galla si passano sotto il getto dell'acqua fredda.

Nel frattempo si soffrigge nell'olio la pancetta annaffiandola con la panna e facendola pian piano evaporare. Si ottiene così un sugo particolarmente saporito a cui si aggiungono gli gnocchi.