

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di pane

di: *bix*

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



Che bella invenzione gli **gnocchi di pane!** Una ricetta antica, di origine senz'altro contadina, di quelle che sono perfette per riciclare ingredienti che non sono stati utilizzati per diversi motivi, ma che comunque vale la pena sfruttare. Il pane affermo si sa è da sempre stato sfruttato per vari usi proprio perché è un prodotto versatile. Si pensi ad esempio alle [polpette](#) o alle [torte!](#) Si tratta ovviamente di una ricetta semplicissima di quelle da fare la domenica insieme magari ai bambini piccole di certo ameranno lavorare formando i loro gnocchi. Provate questa ricetta e fateci sapere se è stata di vostro gradimento.

## INGREDIENTI

PANE 500 gr

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO oppure

pecorino romano - 100 gr

FARINA 200 gr

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Spugnare e strizzare il pane, aggiungere l'uovo, il formaggio ed il sale.

Impastare il tutto aggiungendo la farina finché l'impasto risulti compatto.



2 Fare dei cilindretti e poi tagliarli a tocchetti.

Passarli sull'apposito attrezzo per gnocchi aiutandosi con un po' di farina.





- 3 Cuocere in acqua bollente salata e una volta a galla, scolarli e condirli con ragù di carne oppure con un sugo semplice profumato con basilico e cospargere di parmigiano o pecorino grattugiato.



NOTE