PRIMI PIATTI

Gnocchi di pane

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 raffermo 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 piccoli che 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

É possibile usare anche il pane integrale?

Certo, verranno forse un po' più pesanti ma saranno ottimi lo stesso!

Posso condirli anche in maniera diversa?

Certo, puoi condirli in tutti i modi in cui condiresti gli gnocchi normali.

Posso prepararli prima?

Certo, lasciali su un canovaccio e si asciugheranno un po'.