

PRIMI PIATTI

Gnocchi di uova con asparagi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA 150 gr

BURRO 150 gr

UOVA 4

ASPARAGI (punte) - 300 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

NOCE MOSCATA

SALE

PREPARAZIONE

- 1** Fate fondere in una pentola con 25 cl di acqua 100 g di burro tagliato a pezzetti e una presa di sale. Quando il burro si sarà sciolto versate la farina in una volta sola.



- 2 Iniziate a mescolare energicamente con un cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi e continuate fino a quando il composto risulterà omogeneo.

Continuate a mescolare e fate asciugare l'impasto per pochi minuti o fino a quando l'impasto inizi a staccarsi dalle pareti della pentola.

Unite il concentrato di pomodoro sempre con la pentola ancora sul fuoco, mescolate fino a che il colore risulti omogeneo, quindi spegnete il fuoco.



- 3 Aggiungete le uova, una alla volta, senza unire il successivo se il precedente non è stato incorporato.



- 4 Riempite con il composto una sac à poche con la bocchetta liscia e fatelo cadere in abbondante acqua salata in ebollizione, tagliando la pasta in modo da formare gli gnocchetti.



- 5 Scolate gli gnocchi quando vengono a galla.



6 Conditeli con le punte di asparagi saltate in padella con il burro e un pizzico di noce moscata grattugiata.

