

PRIMI PIATTI

# Gnocchi polpettine e besciamella

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

gnocchi di patate  
mozzarella  
formaggio grattugiato.

## PER LA BESCIAMELLA

100 g di burro morbido  
1  
5 cucchiaini di farina  
1/2 l di latte  
sale.

## PER LE POLPETTINE

300 g di carne tritata di manzo  
1 uovo intero  
pane raffermo q.b.  
sale  
formaggio grattugiato  
se occorre un po' di pan grattato.

# PREPARAZIONE

1 Per la besciamella:

mescolare il burro con la farina e il sale, unire il latte e portare tutto a bollore mescolando a fiamma bassa.



2 Per le polpettine:

impastare tutti gli ingredienti sopra citati e, se occorre per asciugare un po' l'impasto, aggiungere del pan grattato.



3 Quando è tutto pronto, formare le polpette e friggerle.



4 Portare ad ebollizione l'acqua, tuffarvi gli gnocchi, salare e, quando saranno saliti tutti in

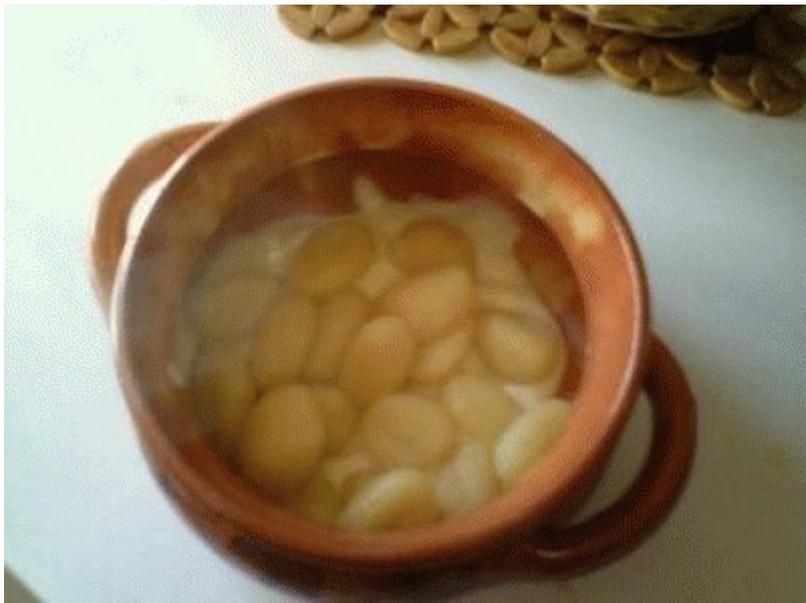
superficie, scolarli e passarli sotto l'acqua fredda in modo da arrestare la cottura.



5 Mettere sul fondo del tegamino un cucchiaio di besciamella.



6 Formare uno strato di gnocchi,



7 uno strato di polpettine,



8 uno di mozzarella tritata



9 e uno di besciamella.

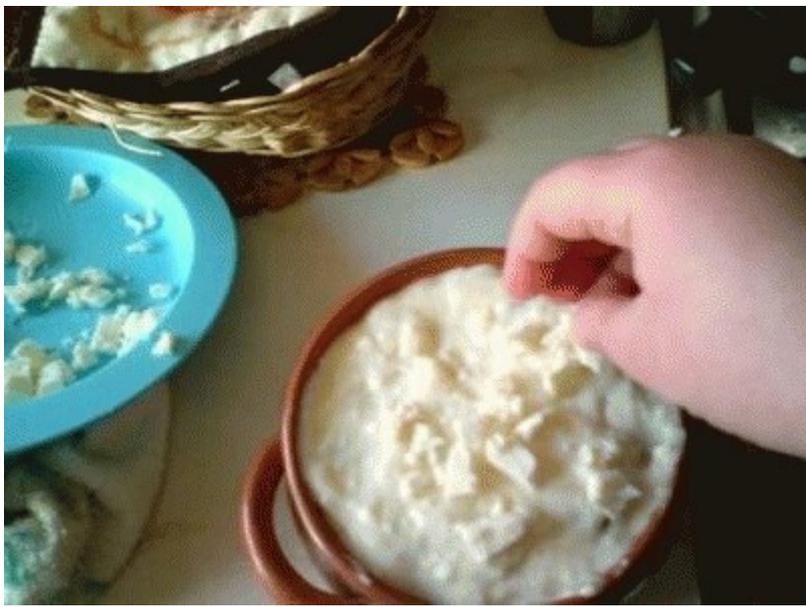


10 Ripetere gli strati terminando con uno strato di besciamella.





11 Distribuire, infine, del formaggio grattugiato e un po' di mozzarella.



12 Infornare e lasciar gratinare il tutto.

