

PRIMI PIATTI

Gnoccoli

LUOGO: Europa / Italia

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



PER GLI INVOLTINI

fettine di carne magra

uova sode

provola

prezzemolo

conserva di pomodoro

olio

sale e pepe. Per gli gnoccoli

PREPARAZIONE



2 Mescolare gli ingredienti e riempire gli involtini, fermarli con uno stecchino.

Con gli involtini preparare il sugo.





3 Nel frattempo preparare la pasta con farina di grano duro e acqua, impastare fino ad avere un impasto abbastanza sodo.



4 Fare gli gnoccoli.



5 Cuocerli in acqua e condirli con il sugo di involtini.

