

ZUPPE E MINESTRE

Griessnockerlsuppe

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Austria*

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



INGREDIENTI

SEMOLINO 160 gr
TUORLO D'UOVO 4
ALBUME 4
BURRO 100 gr
FARINA 2 cucchiaini da tè
SALE

Griessnockerlsuppe significa esattamente ciò che potete vedere: gnocchi di semolino in brodo. Il brodo di carne e gli gnocchi sono una preparazione tipica austriaca, estremamente semplici e assolutamente deliziosi! Se non avete mai provato a farli, sperimentate e scoprirete che possono essere un ottimo piatto da inserire nella dieta di famiglia!

PREPARAZIONE

1 Montare il burro con il tuorlo. Montare a neve la chiara d'uovo e aggiungere il semolino. Mescolare i due composti, aggiungendo la farina. Fare riposare per $\frac{1}{2}$ ora. Formare degli gnocchetti con un cucchiaio, buttarli nel brodo bollente e farli cuocere per $\frac{1}{4}$ d'ora.