



Minestra di gnocchetti di burro

[Del 21/08/2000 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

Ingredienti: 4 persone: 1 litro di brodo bollente, anche preparato coi dadi, 200 g circa di semolino, 50 g di burro tenuto a temperatura ambiente, 4 uova intere, sale, una grattugiata di noce moscata, grana grattugiato.

Lavorate in una terrina con un cucchiaino di legno il burro finché sarà spumoso, aggiungete i tuorli, uno per volta, sempre rimescolando energicamente, quindi unite semolino, sale, noce moscata e gli albumi montati a neve fermissima, incorporandoli muovendo il cucchiaino non in tondo, ma dall'alto in basso. Se il tutto risultasse troppo morbido, unite ancora un pò di semolino. Fate cadere il composto nel brodo bollente a gnocchetti, prendendone un cucchiaino e spingendo con un dito o con un altro cucchiaino il contenuto. Bollite a fuoco basso per una decina di minuti. Servite con grana grattugiato.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]