



## Gnocchetti di farina

[Del 12/02/2009 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

**Ingredienti:** per 4 - 6 persone: 350 g di farina, sale, noce moscata, 4 uova, ¼ di litro di latte, 50 g di pangrattato, 100 g di burro.

In una ciotola capiente versate la farina, mezzo cucchiaino di sale e un pizzico di noce moscata. Con una forchetta rompete le uova e aggiungetele alla farina. Versatevi il latte lentamente, mescolando continuamente con un cucchiaio grande finchè l'impasto risulti liscio. Fate bollire due litri di acqua in una casseruola pesante da 4 - 5 litri e salatela. Appoggiatevi un colino grande a fori larghi e passatevi l'impasto, alcune cucchiaiate alla volta, pressandolo con un mestolo e facendolo cadere direttamente nell'acqua in ebollizione. Mescolate delicatamente gli gnocchetti così ottenuti per impedire che si attacchino tra loro, quindi alzate il bollore e cuocete a fuoco vivo per 5 - 8 minuti, finchè diventano teneri. Se servirete gli gnocchetti come contorno per carni arrostate, cospargeteli di pangrattato rosolato. Per rosolare il pangrattato, sciogliete a fuoco moderato 100 g di burro in un tegame pesante di 15 - 20 cm. A schiuma dissolta, versatevi il pangrattato e rosolatelo, mescolando continuamente fino a far prendere un bel colore dorato.

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