



Gnocchetti di gries in brodo

[Del 17/11/2005 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

Ingredienti: 4 persone: ½ litro di latte, 20 g di burro, 5 cucchiaini colmi di semolino, 2 uova intere, sale, 1 litro circa di brodo (anche fatto coi dadi).

In una casseruola bollite il latte con il burro e il sale necessario; versate quindi il semolino a pioggia e, sempre rimescolando, cuocete una decina di minuti. Mettete la casseruola in acqua fredda e rimescolate per far intiepidire rapidamente; incorporatevi quindi le uova e lasciate raffreddare completamente. Formate degli gnocchetti non troppo grossi e cuoceteli per 10 minuti nel brodo bollente.

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