



Gnocchetti in zuppa

[Del 23/02/2006 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

Ingredienti: 1 Kg di Pomodori maturi, 2 cipolle, 1 testa d'aglio, 1/2 bicchiere d'olio, 3/4 l di brodo di verdura, 150 g. di tofu, 1 uovo, 1 tazza di pane grattugiato, timo, prezzemolo, sale e pepe.

Sbollentare i pomodori, lasciateli raffreddare, pelateli poi tagliateli a dadini. Tritate le cipolle e l'aglio, fateli rosolare nell'olio scaldato, quindi unite i pomodori e il brodo di verdura, lasciando cuocere a fuoco basso per 30 minuti circa. Schiacciare il tofu con la forchetta e amalgamatevi l'uovo, il pane grattugiato, il timo tritato fine, il sale e il pepe. Formate quindi, con le mani, degli gnocchetti di forma allungata. Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, poi estraeteli con il ramaiolo e lasciateli scolare su uno strofinaccio di cotone. Versateli quindi nella zuppa al pomodoro e cospargeteli con prezzemolo tritato.

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