

# GNOCCHETTI D'AVENA

Ingredienti per 4 persone:

- 10 cucchiaini di fiocchi d'avena,
- 1 uovo,
- 75 g di formaggio grana grattugiato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 4 cucchiaini di latte,
- burro,
- 1 presa di sale,
- 1 pizzico di paprica.

Lavorare in una terrina i fiocchi d'avena con il grana, l'uovo, il latte, il prezzemolo, un pizzico di paprica e una presa di sale e far riposare il composto per circa 30 minuti.

Formare degli gnocchetti, cuocerli in acqua bollente salata, condirli con il burro fuso e servirli caldi.