

GNOCCHETTI DI PANE IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di pangrattato,
- 2 uova,
- 50 g di formaggio grattugiato,
- 1 ciuffetto di erba cipollina,
- sale,
- pepe.

Per il brodo vegetale:

- 1 porro,
- 1 cipolla,
- 2 coste di sedano,
- 2 carote,
- sale.

Preparate il brodo: lavate e mondate le verdure, tagliatele a pezzetti, coprite con un litro e mezzo di acqua salata e lasciate sobbollire per tre quarti d'ora.

Intanto preparate gli gnocchetti.

In una ciotola mescolate pane, formaggio, uova, metà erba cipollina spezzettata, sale e pepe.

Il composto deve essere di media consistenza e, se necessario, aggiungete pangrattato.

Con l'impasto formate dei rotolini del diametro di circa un centimetro.

Tagliateli ricavandone tanti piccoli cilindretti e schiacciateli al centro con un dito.

Togliete la verdura dal brodo (potete consumarla condita in insalata o gratinata al forno) e immergetevi gli gnocchetti.

A cottura ultimata devono essere saliti tutti a galla.

Spegnete.

Versate in una zuppiera, cospargete con la restante erba cipollina e servite con formaggio a parte.