

GNOCCHETTI IN BRODO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di acqua,
- 50 g di burro,
- sale,
- 75 g di farina,
- 2 uova,
- brodo,
- formaggio grana grattugiato.

Bollire l'acqua con il burro e un pizzico di sale.

Fuori dal fuoco unire, in una volta, la farina.

Rimettere sul fuoco e cuocere mescolando finché si formerà una palla che sfrigolerà.

Unire le uova, uno alla volta, poi mettere la pasta in una tasca per dolci con bocchetta larga e liscia e spremere dei cilindretti nel brodo bollente.

Cuocere per 2-3' e servire con grana grattugiato.