

GNOCCHETTI IN BRODO 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Far bollire l'acqua con il burro e il sale, fuori dal fuoco unire la farina, rimettere sul fuoco e cuocere, mescolando, finché si formerà una palla che sfrigolerà.

Unire le uova, mettere la pasta in una tasca per dolci con bocchetta larga e liscia, spremere dei cilindretti, versarli nel brodo bollente, far cuocere per 2-3 minuti e servire con il grana.