

# GNOCCHI CON CARNE DI MAIALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 panini bianchi raffermi,
- 2 uova,
- 3 cl di latte,
- 1 pizzico di sale,
- 1 cipolla piccola,
- 2 cucchiaini di prezzemolo,
- 100 g di farina,
- 200 g di carne di maiale affumicata.

Tagliate a dadini i panini.

Sbattere le uova nel latte con un po' di sale.

Versate il composto ottenuto sul pane e lasciate assorbire.

Fate rosolare la cipolla tagliata finemente nel burro con il prezzemolo.

Mescolatela, quindi, al pane.

Aggiungete, poi, la farina e la carne di maiale affumicata tagliata a pezzettini (o i salumi, a seconda dei gusti).

Mescolate bene.

Formate con le mani bagnate 8-10 gnocchi circa.

Versateli in acqua salata bollente e fateli cuocere per 10-15 minuti circa a fuoco bassissimo.

Serviteli in brodo di manzo oppure con crauti o insalata.