

GNOCCHI DI PANE 3

Ingredienti per 6 persone:

- 100 cl di latte,
- 6 panini,
- 3 uova,
- 3 cucchiaini di farina,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Mettete i panini in ammollo ben coperti di latte per una notte, poi sgocciolateli e passateli ma non finissimi: non devono diventare una pappa, ma un passato simile a quello delle patate per gnocchi.

Aggiungete al passato le uova e la farina, salate, pepate e profumate con noce moscata.

Dovete ottenere un impasto di consistenza media, quindi regolatevi voi con la farina.

Dividete il composto in gnocchetti, gettateli in acqua salata in ebollizione e fateli cuocere 3-4 minuti.

Conditeli con burro fuso, salvia e parmigiano grattugiato.