

GNOCCHI INSOLITI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 2 uova,
- burro,
- formaggio grana grattugiato,
- pangrattato,
- alcune foglie di salvia,
- noce moscata,
- sale,
- sugo di pomodoro (facoltativo).

Lessare il riso al dente, scolarlo, incorporarvi 50 g di burro, una grattata di noce moscata, le uova, abbondante grana, 30 g di pangrattato e mescolare per ottenere un composto morbido e omogeneo.

Far riposare per 30'.

Ricavarne, con l'aiuto di un cucchiaino da dessert, piccoli gnocchi.

Gettarli in acqua bollente salata e scolarli, con una schiumarola, quando vengono a galla.

Condirli con burro fuso, salvia e grana oppure con sugo.