

014. GNOCCHI

È una minestra da farsene onore; ma se non volete consumare appositamente per lei un petto di pollastra o di cappono, aspettate che vi capiti d'occasione.

Cuocete nell'acqua, o meglio a vapore, grammi 200 di patate grosse e farinacee e passatele per istaccio, A queste unite il petto di pollo lesso tritato finissimo colla lunetta, grammi 40 di parmigiano grattato, due rossi d'uovo, sale quanto basta e odore di noce moscata. Mescolate e versate il composto sulla spianatoia sopra a grammi 30 o 40 (che tanti devono bastare) di farina per legarlo, e poterlo tirare a bastoncini grossi quanto il dito mignolo. Tagliate questi a tocchetti e gettateli nel brodo bollente ove una cottura di cinque o sei minuti sarà sufficiente.

Questa dose potrà bastare per sette od otto persone.

Se il petto di pollo è grosso, due soli rossi non saranno sufficienti.