

---

## BRODO DI CARNE CON GNOCCHETTI DI RICOTTA

Ingredienti per 8 persone:

- 120 cl di brodo di carne
- 15 g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 80 g di ricotta
- sale
- 1 grattatina di noce moscata
- 1 pizzico di basilico
- 1 dragoncello tritato
- 25 g di pane bianco

Fate fondere il burro in un pentolino a calore dolcissimo, lasciatelo intiepidire, quindi versatelo in una terrina.

Unitevi il tuorlo, lavorate gli ingredienti con una frusta per amalgamarli, poi incorporatevi la ricotta.

Insaporite il composto con il sale, la noce moscata e le erbe tritate.

In ultimo unitevi il pane ridotto in briciole e lasciatelo riposare per mezz'ora.

Ricavate dall'impasto tanti gnocchetti di dimensioni uniformi, aiutandovi con un cucchiaino.

Fate cadere ogni gnocchetto nella pentola piena d'acqua salata bollente spingendolo dal cucchiaino con la punta dell'indice.

Fate cuocere gli gnocchetti per 4-5 minuti.

Distribuite il brodo bollente e gli gnocchetti in otto piatti fondi e servite.