

Gnocchi di formaggio (Per 4 persone)

Ingredienti 30 g di cipolle
 20 g di burro
 100 g di formaggio (formaggio grigio, Gouda, Tilsiter o formaggio di montagna)
 150 g di pane bianco raffermo tagliato a dadini o di pane per canederli
 2 uova
 100 ml di latte
 1 C di farina

Condimento 2 C di erba cipollina tagliata finemente
 Pepe appena macinato
 sale

Altro 20 g di parmigiano grattugiato
 30 g di burro nocciola
 2 C di erba cipollina tagliata finemente



- Sbucciare la cipolla, tagliarla finemente e rosolarla nel burro.
- Tagliare il formaggio a dadini ed unirlo al pane assieme alla cipolla rosolata.
- Mescolare le uova con il latte ed unire il composto alla massa del pane assieme all'erba cipollina.
- Condire con sale, pepe e mescolare bene il tutto. Incorporare la farina ed impastare la massa in modo da renderla consistente.
- Formare gli gnocchi con le mani bagnate.
- Portare ad ebollizione abbondante acqua salata in una grande pentola, versare gli gnocchi e farli cuocere.
- Togliere gli gnocchi dall'acqua, scolarli, disporli su un vassoio o nei piatti e cospargerli di parmigiano. Versare il burro nocciola e servire con una guarnizione di erba cipollina.

Tempo di cottura: 15 minuti

Suggerimenti e consigli

- All'impasto si può aggiungere anche della ricotta: il gusto risulterà più intenso.
- Servite con un'insalata cappuccio e speck, o con della lattuga.