

Gnocchi di formaggio (Per 4 persone)

| | |
|--------------------------------|---|
| <u>Ingredienti</u> | 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 |
| <u>Condimento</u> finemente | 2 C di erba cipollina tagliata Pepe appena macinato sale |
| <u>Altro</u> | 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.

