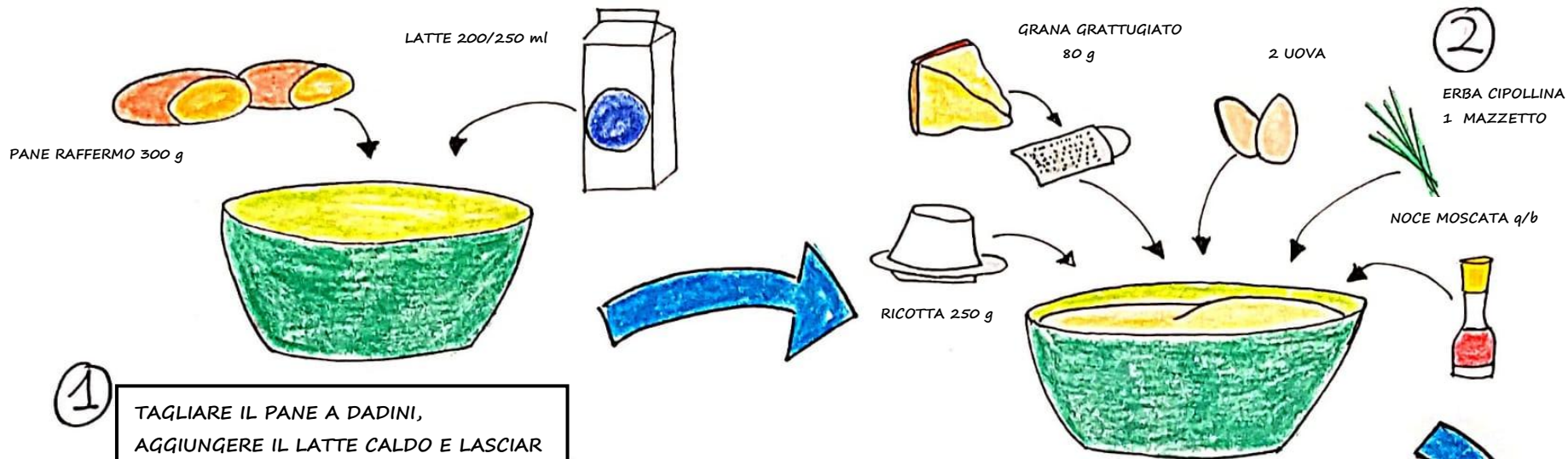


# GNOCCHETTI DI PANE E RICOTTA



AGGIUNGERE LA RICOTTA, IL GRANA GRATTUGIATO, LE UOVA INTERE, L'ERBA CIPOLLINA TRITATA E LA NOCE MOSCATA. IMPASTARE BENE CON LE MANI

① TAGLIARE IL PANE A DADINI, AGGIUNGERE IL LATTE CALDO E LASCIAR RIPOSARE. IN SEGUITO TRITARE GROSSOLANAMENTE IL COMPOSTO CON UN ROBOT DA CUCINA

④ CUOCERE IN ACQUA BOLLENTE SALATA, SCOLARE GLI GNOCCHI NON APPENA AFFIORANO IN SUPERFICIE E CONDIRE A PIACERE



③ CON L'AIUTO DI UN PO' DI FARINA BIANCA, FORMARE DEI CILINDRI E POI TAGLIARE GLI GNOCCHI

