



GNOCCHI DI PANE ALLA ANDY

Ingredienti

10 fette di pane casereccio (mollica)
2 cucchiaini di parmigiano
2 cucchiaini di pecorino
2 uova
latte qb
2 cucchiaini di farina o amido di mais
sale
pepe

100 gr burro
salvia fresca

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti a mano, l'impasto dovrà risultare abbastanza morbido.

Lasciare riposare avvolto in carta pellicola per almeno mezz'ora.

Formare gli gnocchi a misura desiderata e bollire in abbondante acqua bollente poco salata.

Condire a piacere.