



BOTTONI AL MIELE E NOCI CON BRODO DI GALLINA

Ingredienti

150 gr. di semola
150 gr. di pecorino romano
150 gr. di noci
400 gr. di brodo di gallina
80 gr. di tuorlo d'uovo
50 gr. di parmigiano reggiano
2 cucchiaini da tavola di miele di castagno
25 gr. di polline
5 gr. di pepe,
10 gr. di timo
10 gr. di rosmarino

Procedimento

Formare un impasto amalgamando farina, uova e polline e fare riposare per un'ora circa.

Tostare le noci e metterle in infusione in 300 g di brodo di gallina insieme alle erbe aromatiche (timo, rosmarino) e al pepe.

Sciogliere i formaggi con il brodo rimanente, a bagnomaria. Aggiungere anche il

miele, frullare il tutto e passare al setaccio.

Quando il composto diventa malleabile formare delle palline con le mani prendendone un po' alla volta e usarle come ripieno per i bottoncini. Portare il brodo a ebollizione e cuocervi i bottoncini per un paio di minuti.

Servire con il brodo e finire con una spolverizzata di pepe.