



GNOCCHI DI PANE GRATINATI

Ingredienti

500 gr di pane raffermo
2 tuorli
latte
farina
ragù di carne di maiale
parmigiano reggiano

Procedimento

Mettere il pane raffermo a mollo nel latte.

Quando sarà morbido, premerlo (mollica e crosta compresa), schiacciarlo bene fra le mani, aggiungere i due tuorli, sale e tanta farina quanto basta fino ad ottenere un panetto solido.

Infarinare il piano di lavoro, versare il panetto e continuare a lavorarlo aggiungendo, se necessario altra farina. Formare con il panetto dei filoncini che taglierete a pezzetti.

Cuocere gli gnocchi di pane in abbondante acqua salata, quando saliranno in

superficie scolarli con una schiumarole e porli in una pirofila imburrata, condirli con il ragù di carne, spolverizzare con il parmigiano grattugiato e far gratinare in forno caldo per pochi minuti.