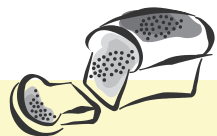


Gnocchi di pane nero in brodo di pollo

Ingredienti

Per 10 persone:

- ⊖ 600gr. pane nero
- ⊖ 200gr. porri
- ⊖ 3 scalogni
- ⊖ 5 uova
- ⊖ 200ml. latte
- ⊖ 100gr. burro
- ⊖ prezzemolo tritato
- ⊖ sale e pepe
- ⊖ 30gr. farina 00



Preparazione

Tagliare a julienne il porro e lo scalogno e dorarli nel burro.

Aggiungere il pane tagliato a dadini e ammorbidito nel latte, unire le uova, il prezzemolo, la farina, il sale, il pepe e mescolare.

Formare degli gnocchi non troppo grandi e cuocerli in acqua salata a fuoco lento.

Servire con un brodo di pollo e verdure tagliate a bastoncino

Buon Appetito!