



## Ingredienti:

**400 g** di pane raffermo  
**1 bicchiere** di latte bollente  
**2** uova  
**300 gr** di erbe lessate  
**1 cucchiaio** di farina  
sale  
pepe

### Salsa di ricotta

**300 gr** di latte  
**1 cucchiaino** di maizena  
**2 cucchiai** di Trentingrana  
**200 gr** di ricotta  
sale

## GNOCCHI DI PANE CON BUON ENRICO, SILENE E SALSA DI RICOTTA



## Preparazione:



Tagliare il pane raffermo a dadini, bagnarlo con il latte bollente, coprirlo e lasciarlo raffreddare. Impastare con le erbe saltate, insaporite e tritate insieme uova, farina, sale e pepe.

Lasciar riposare l'impasto per mezz'ora, formare gli gnocchetti e cuocerli in acqua salata. Bollire il latte, addensare con la maizena sciolta in poca acqua fredda. Frullare con la ricotta, il Trentingrana e aggiustare di consistenza e sapore.