

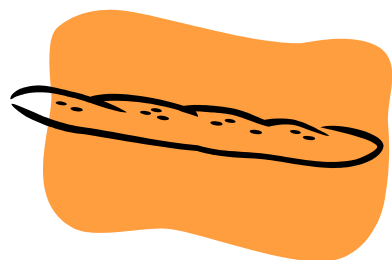
## Gnocchi di pane ai porcini secchi, burro versato e scaglie di Trentingrana



### Ingredienti:

per 4 persone

- g. 600 pane vecchio ( possibilmente comune )
- 4 uova
- g. 250 porcini secchi rinvenuti in acqua tiepida
- g. 200 burro
- g. 160 Trentingrana a scaglie



### Preparazione:

Passare il pane alla grattugia, unire le uova, i porcini frullati con un mixer ad immersione e l'acqua di rinvenimento filtrata.

L'impasto dovrà risultare omogeneo, morbido ed atto a formare gli gnocchi.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, condire con il burro leggermente spumeggiante, guarnire con le scaglie di formaggio fatte al momento.

