

PRIMI PIATTI

Gnocchi di pane allo speck

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

COTTURA

15 min

Ingredienti per 4 persone

Pane di segale raffermo	300 g
Latte	25 cl
Formaggio Montasio stagionato	150 g
Cipolle	2
Erba cipollina	1 cucchiaio
Farina	1 cucchiaio
Uova	3
Speck	100 g
Burro	40 g
Sale	1 presa

Preparazione

- 1 Scaldate il latte, versatelo bollente sul pane tagliato a pezzi e fate riposare per un'ora.
- 2 Tagliate a dadini il formaggio e unitelo al pane ammorbidito insieme alla farina, all'uovo, a un cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata e a una presa di sale.
- 3 Impastate gli ingredienti fino ad avere un composto omogeneo. Ricavate con l'aiuto di un cucchiaio gli gnocchetti della grandezza di una noce. Tuffateli in acqua bollente salata e cuoceteli per circa 15 minuti.
- 4 L'acqua non deve bollire forte altrimenti gli gnocchi si disfano. Sbucciate le cipolle e affettatele molto sottili in senso orizzontale in modo che formino gli anelli.
- 5 Soffriggeteli in una padella con 40 g di burro. Quando cominciano a diventare trasparenti unite lo speck tagliato a listerelle. Scolate gli gnocchi, versateli nella padella col sugo, mescolate e servite subito.