

PRIMI PIATTI

Gnocchi di uova agli asparagi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

25 min

■ Ingredienti per 4 persone

Farina bianca	150 g
Burro	150 g
Uova	4
Punte di asparagi lessate	300 g
Doppio concentrato di pomodoro	1 cucchiaio
Noce moscata grattugiata	1 pizzico
Sale	1 presa

■ Preparazione

- 1 Sciogliete in una pentola con 25 cl di acqua 100 g di burro tagliato a pezzetti e una presa di sale. Quando il burro si sarà sciolto versate la farina in una volta sola.
- 2 Iniziate a mescolare energicamente con un cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi e continuate fino a quando il composto risulterà omogeneo.
- 3 Mescolando in continuazione, fate asciugare l'impasto per pochi minuti finché inizia a staccarsi dalle pareti della pentola.
- 4 Sempre a fuoco acceso, unite il concentrato di pomodoro, mescolate fino a quando il colore diventa omogeneo quindi spegnete il fuoco.
- 5 Aggiungete le uova una alla volta, senza unire il successivo se il precedente non è stato incorporato.
- 6 Riempite con il composto una tasca da pasticceria con la bocchetta liscia e fatelo cadere in abbondante acqua salata in ebollizione, tagliando la pasta in modo da formare gli gnocchetti.
- 7 Scolate gli gnocchi quando vengono a galla e conditeli con le punte di asparagi saltate in padella con il burro e un pizzico di noce moscata grattugiata.