



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Gnocchetti de Gries



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **terrina, pentola**

Ingredienti

- 270 gr di semolino
- 60 gr di burro
- 1 lt di brodo di carne
- 4 uova
- 1 pizzico di noce moscata
- 80 gr di grana grattugiato
- sale

Preparazione Gnocchetti de Gries

Passo 1.

Ammorbidite in una terrina il burro lavorandolo con un cucchiaino di legno.

Passo 2.

Separate i tuorli dagli albumi.

Passo 3.

Sbattete gli albumi con una frusta o con uno sbattitore elettrico fino a che non saranno montati a neve ben ferma.

Passo 4.

Sbattete il burro con i tuorli, quando saranno ben amalgamati aggiungete un pizzico di sale ed un pizzico di noce moscata, incorporate poi 200 g di semolino e gli albumi montati a neve.

Passo 5.

Aggiungete poco alla volta il rimanente semolino fino ad ottenere un composto che potete manipolare.

Passo 6.

Formate tante palline e buttatele nel brodo bollente, fate cuocere 10 minuti e servite gli gnocchi caldi accompagnati da grana grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)