



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

Gnocco di pane



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, telo da cucina, frusta, coltello cucchiaino di legno, pentola**

Ingredienti

- ☐ 400 gr di pane raffermo
- ☐ 350 ml di latte
- ☐ 120 gr di burro
- ☐ 3 uova
- ☐ 1 ciuffetto di prezzemolo
- ☐ 50 gr di pancetta dolce
- ☐ 50 gr di pancetta affumicata affumicata
- ☐ 100 gr di prosciutto cotto
- ☐ sale
- ☐ pepe

Preparazione Gnocco di pane

Passo 1.

Tagliate metà del pane a cubetti e fatelo tostare in una padella con 80 gr di burro.

Passo 2.

Sbattete le uova con il latte freddo ed un pizzico di sale e mettetevi in ammollo il pane, sia quello tostato che quello raffermo, lasciate il pane in ammollo un'ora.

Passo 3.

Lavate e tritate il prezzemolo, tritate i due tipi di pancetta e il prosciutto cotto (se preferite potete tagliare a dadini), amalgamate i salumi ed il prezzemolo al pane e mescolate bene.

Passo 4.

Otterrete un composto denso.

Passo 5.

Prendete un telo da cucina e disponetevi sopra l'impasto, modellate l'impasto a forma di salame e avvolgetelo nel telo fermandolo ai lati con dello spago da cucina (a forma di caramella).

Passo 6.

Legate il fagotto ottenuto ad un cucchiaino di legno e poggiate il cucchiaino su una pentola con acqua salata bollente, in modo che il fagotto resti sospeso sull'acqua.

Passo 7.

Cuocete per circa 50 minuti.

Passo 8.

Liberate lo gnocco dal telo, affettatelo e servitelo irrorato di burro fuso e con una spolverata di grana grattugiato.

Passo 9.

In alternativa potete servire lo gnocco di pane con dello spezzatino.

Note

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