

RICETTA DEL GIORNO

Strangolapreti

INGREDIENTI: Per la pasta: 700 g. di pane raffermo, due tuorli d'uovo, 70 dl. di latte intero, 350 g. di erbe, 50 g. di farina, noce moscata, sale, pepe, eventuale pane grattato. Per il condimento: 10 g. di burro, 35 g. di parmigiano reggiano grattato, due foglie di salvia.

PREPARAZIONE: Inzuppare il pane col latte per almeno un'ora. Scottare le erbe in acqua salata, strizzarle e tritarle. Unire pane, erbe, aggiungere i tuorli e passare tutto al tritacarne. Sulla spianatola impastare il tutto con la farina, aggiungere gli odori e se necessario il pane grattato. Fare degli gnocchetti e cuocerli in acqua salata; appena a galla toglierli con la paletta forata e adagiarli in una pirofila cospargendoli di formaggio e burro fuso aromatizzato, servendoli ben caldi.