Gnocchi di pane

scritto da Mirko Achermann | 1 Ottobre 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

Per gli gnocchi:

- 200 gr di pane raffermo
- farina
- latte
- 50 gr di grana grattugiato
- 1 uovo
- Sale
- Pepe

Per il sugo:

- 70 gr di burro
- 100 gr di pancetta
- 50 gr di grana grattugiato
- 2 scalogni
- Un ciuffo di prezzemolo
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Tagliate il pane a fettine e fatelo ammorbidire in una ciotola con un po' di latte.

Strizzatelo e trasferitelo in una seconda terrina; unite 75 g di farina a cucchiaiate, uovo, grana, sale e pepe. Amalgamate con cura e, se necessario, unite ancora un po' di farina.

Prelevate una porzione di impasto della dimensione di una noce, passatela nella farina e proseguite fino a esaurire l'impasto.

Fate bollire abbondante acqua salata, immergetevi gli gnocchi e cuoceteli per 3-4 minuti da quando salgono in superficie. Scolateli delicatamente con un mestolo forato e metteteli ad asciugare su un telo.

Tritate fini la pancetta e gli scalogni e fateli rosolare in padella con il burro; salate e pepate.

Unite gli gnocchi e lasciateli insaporire nel condimento, smuovendoli con un cucchiaio di legno.

Unite il grana e il prezzemolo tritato.

Gustose alternative

Potete anche arricchire l'impasto con dadini di speck e poi condire gli gnocchi con burro fuso e salvia.
Oppure mescolarlo con fegato di vitello tritato grossolanamente e servire gli gnocchi anche in brodo.