

GNOCCHETTI VEGETARIANI

Ingredienti

- farina (100g)
- sale
- rosmarino
- 2 uova
- latte
- burro (50g)
- groviera (100g)
- alloro
- salvia
- Parmigiano Reggiano (100g)
- fiocchi d'avena (200g)

Come si prepara

Grattugiate il Groviera e il Parmigiano Reggiano e mettete in un piatto metà della dose di quest'ultimo.

Tritate le foglie di salvia, rosmarino e alloro.

Su una spianatoia unite alla farina i fiocchi d'avena, i formaggi grattugiati, le uova, il trito di erbe e un pizzico di sale.

Impastate aggiungendo un filo di latte, quindi formate gli gnocchi come d'abitudine, creando dei lunghi serpenti di pasta, dello spessore di un centimetro, allungandola dal centro verso l'esterno.

Da questi, con un coltello tagliate dei piccoli tocchi di pasta larghi circa 1 centimetro, quindi passateli sui rebbi di una forchetta.

Cuocete gli gnocchetti in abbondante acqua salata, fino a quando salgono a galla, e conditeli con il burro sciolto in casseruola e il Parmigiano Reggiano tenuto da parte.

Difficoltà: 3

Tempo: 40



Tags

pasta fresca, ricette vegetariane, vegetariane, piatti vegetariani, pasta fatta in casa, gnocchi, Gnocchetti vegetariani

