GNOCCHETTI AI FUNGHI PORCINI IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pane bianco a dadini,
- 1 bicchiere di panna,
- 3 uova,
- 120 g di farina,
- 150 g di burro,
- 250 g di funghi porcini freschi,
- aglio,
- sale,
- erba cipollina (facoltativo),
- formaggio parmigiano (facoltativo).

Impastare il pane con la panna, 100 g di burro fuso, sale ed erba cipollina, aggiungere i funghi porcini soffritti con l'aglio in 50 g di burro e 120 g di farina ; mescolare bene e lasciare riposare il composto per 10 min.
Formare dei piccoli gnocchetti e far bollire in acqua salata per 15 min., servire in brodo di carne cosparso di erba cipollina o con burro e parmigiano.