GNOCCHETTI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di latte,
- 200 g di farina,
- 500 g di besciamella,
- 100 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 100 g di burro,
- 4 uova,
- sale.

Far bollire il latte con il burro e il sale, versarvi la farina, far cuocere mescolando, far intiepidire e incorporarvi le uova e l'emmenthal.
Buttare questo composto a cucchiaiate nell'acqua bollente, far cuocere gli gnocchetti, adagiarli in una pirofila imburrata, coprirli con la besciamella, far gratinare in forno per circa 20 minuti e servire.