GNOCCHETTI DI FORMAGGIO IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 40 g di burro,
- 150 cl di brodo,
- formaggio grattugiato,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 uovo,
- 1 pizzico di sale.

In una ciotola lavorate il burro fino a ottenere un crema.
Amalgamate il tuorlo, un cucchiaio abbondante di formaggio grattugiato e uno di farina.
Mescolate bene gli ingredienti, incorporate l'albume sbattuto con un pizzico di sale.
Portate a bollore il brodo di pollo o di vitello.
Tuffatevi il composto a cucchiaini.
Quando gli gnocchetti vengono a galla sono cotti.
Sgocciolateli.
Passateli in zuppiera e servite con abbondante formaggio grattugiato a parte.