

GNOCCHETTI FRESCHI DI FARINA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina semi-integrale,
- acqua,
- sale marino.

Disporre la farina a fontana, cospargervi un pizzico di sale e porre al centro un po' d'acqua tiepida.

Cominciare ad amalgamare l'impasto e lavorarlo fino ad ottenere una consistenza levigata.

Prelevare pezzi d'impasto e lavorarli a rotolini dello spessore di 1 cm circa; ricavarne gnocchetti grandi come una nocciolina.

Lessarli in acqua salata; dopo averli scolati condire con sughi di verdure, formaggi, o mischiare alle minestre.