FIOCCHI D'AMORE ALL'EMMENTHAL

Ingredienti per 4 persone:

- 180 g di farina,
- sale,
- 100 g di Emmenthal,
- 120 g di burro,
- un uovo,
- mezzo bicchiere di latte.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e spolverizzatela di sale.
Nell'incavo centrale mettete l'Emmenthal grattugiato, 100 g di burro a pezzetti e l'uovo.
Impastate gli ingredienti, lavorando con energia e unendo poco alla volta il latte tiepido.
Non appena l'impasto risulterà elastico ed omogeneo, dividetelo in piccoli pezzi e ricavate da ogni pezzo un rotolino spesso un dito (come se doveste fare gli gnocchi di patate).
Tagliate ogni rotolino a bastoncini di 10 cm e con questi formate dei fiocchetti o dei nodini.
Imburrate la piastra del forno e adagiatevi la pasta al formaggio, che farete cuocere a 200 gradi per 26-30 minuti.
Servite i Fiocchi d'amore ben caldi, sul piatto da portata.