GNOCCHETTI DI PANE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 panini,
- latte,
- 200 g di fagioli lessati in scatola,
- 2 uova,
- 1 cipolla,
- burro,
- formaggio grana grattugiato,
- pangrattato.

Ammorbidire nel latte bollente i panini, poi frullarli e unire i fagioli, pure frullati.

Mescolare il tutto con le uova, 1 trito di cipolla, rosolato nel burro, grana grattugiato e pangrattato.

Ottenuto un impasto consistente, farne delle palline e poi cuocerle per circa 20 minuti in acqua salata e condirle con sugo di pomodoro.