

GNOCCHI DI PANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pane raffermo,
- 1 uovo,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 50 g di pancetta affumicata o stufata,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 100 g di speck (o prosciutto crudo o mortadella),
- latte,
- sale,
- pepe,
- farina 00,
- prezzemolo.

Ammollare nel latte freddo il pane.

Soffriggere la pancetta.

Strizzare il pane ed incorporare prosciutto, pancetta, speck, uovo, prezzemolo, parmigiano, sale, pepe e farina in modo da realizzare un composto omogeneo.

Fare delle palline di circa 5 cm di diametro e cuocerle in abbondante acqua salata per circa 20 minuti da quando vengono a galla.

Condirli con gulasch o cacciagione o ragù o burro fuso/salvia/parmigiano.