

## GNOCCHI DI PANE 4

Ingredienti per 4 persone:

- pane raffermo,
- latte,
- 1 uovo,
- prezzemolo,
- salame,
- formaggio grattugiato,
- farina di frumento,
- sale.

Mettere a bagno nel latte il pane per 2 ore circa, poi strizzarlo, salare e impastare con l'uovo, salame tritato, formaggio grattugiato, prezzemolo tritato e un po' di farina di frumento.

Con l'impasto fare degli gnocchi della grandezza di una noce e gettarli nell'acqua bollente.

Scolarli quando affiorano e condirli con burro fuso e formaggio.