

# GNOCCHI DI PANE ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pane di segale raffermo,
- 25 cl di latte,
- 150 g di formaggio montasio stagionato,
- 2 cipolle,
- 1 cucchiaio di erba cipollina,
- 1 cucchiaio di farina,
- 3 uova,
- 100 g di speck,
- 40 g di burro,
- 1 presa di sale.

Scaldare il latte, versarlo bollente sul pane tagliato a pezzi e far riposare per un'ora.

Tagliare a dadini il formaggio e unirlo al pane ammorbidito insieme alla farina, all'uovo, a un cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata e a una presa di sale.

Impastare gli ingredienti fino ad avere un composto omogeneo.

Ricavare con l'aiuto di un cucchiaio gli gnocchetti della grandezza di una noce.

Tuffarli in acqua bollente salata e cuocerli per circa 15 minuti.

L'acqua non deve bollire forte altrimenti gli gnocchi si disfano.

Sbucciate le cipolle e affettatele molto sottili in senso orizzontale in modo che formino gli anelli.

Soffriggeteli in una padella con 40 g di burro.

Quando cominciano a diventare trasparenti unite lo speck tagliato a listarelle.

Scolate gli gnocchi, versateli nella padella col sugo, mescolate e servite subito.