

GNOCCHI DI UOVA AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina bianca,
- 150 g di burro,
- 4 uova,
- 300 g di punte di asparagi lessate,
- 1 cucchiaino di doppio concentrato di pomodoro,
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata,
- 1 presa di sale.

Sciogliete in una pentola con 25 cl di acqua 100 g di burro tagliato a pezzetti e una presa di sale.

Quando il burro si sarà sciolto versate la farina in una volta sola.

Iniziate a mescolare energicamente con un cucchiaino di legno per evitare la formazione di grumi e continuate fino a quando il composto risulterà omogeneo.

Mescolando in continuazione, fate asciugare l'impasto per pochi minuti finché inizia a staccarsi dalle pareti della pentola. Sempre a fuoco acceso, unite il concentrato di pomodoro, mescolate fino a quando il colore diventa omogeneo quindi spegnete il fuoco.

Aggiungete le uova una alla volta, senza unire il successivo se il precedente non è stato incorporato.

Riempite con il composto una tasca da pasticceria con la bocchetta liscia e fatelo cadere in abbondante acqua salata in ebollizione, tagliando la pasta in modo da formare gli gnocchetti.

Scolate gli gnocchi quando vengono a galla e conditeli con le punte di asparagi saltate in padella con il burro e un pizzico di noce moscata grattugiata.