Ricetta per Gnocchetti di semolino



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 20 min

Ingredienti:

- 1 bustina di miscela per gnocchetti di semolino RIEPER
- 10-20 g burro
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- a piacere noce moscata e prezzemolo tritato

Preparazione:

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Lavorare il burro morbido con l'uovo ed il sale. Aggiungere il contenuto della bustina e a piacere noce moscata e prezzemolo. Se possibile, lasciare l'impasto a riposo in frigorifero per 15 min. Con un cucchiaino bagna.
Lasciar cuocere lentamente per 10-15 min, togliere dal fuoco e lasciare nell'acqua gli gnocchetti per altri 10 min. Dovranno risultare soffici e morbidi all'interno.

Servire in brodo di carne o brodo vegetale.