



CUCINA CON NOI!

Gnocchi di Kale con scaglie di Parmigiano

INGREDIENTI

500 g di Cavolo Riccio Kale Orogel

100 g di pane raffermo

2 uova

200 ml di latte

50 g di Parmigiano grattugiato

70 g di Parmigiano a scaglie

farina "00"

noce moscata

5-6 foglie di salvia

60 g di burro

sale



30



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Ammollate il pane tagliato a dadini nel latte. Cuocete il cavolo riccio in padella con 1/2 bicchiere d'acqua e un pizzico di sale per 10 minuti. Scolatelo e strizzatelo bene.
- 2** Tritatelo finemente e riunitelo in una terrina. Unite le uova, il Parmigiano grattugiato e il pane strizzato e sbriciolato. Insaporite con sale e noce moscata. Aggiungete 2-3 cucchiaini di farina, quanto basta a ottenere un composto piuttosto asciutto.
- 3** Servendovi di due cucchiaini formate gli gnocchi con l'impasto preparato. Portate a leggera ebollizione abbondante acqua salata, cuocetegli gnocchi pochi alla volta per 7-8 minuti.
- 4** Fondete il burro con qualche foglia di salvia fino a che diventa color nocciola chiaro. Cospargete gli gnocchi con il burro fuso e le scaglie di Parmigiano.

