

# Gnocchi di pane

## INTRO



Gli gnocchi di pane prendono forma da un impasto veloce e delizioso. Una ricetta golosa e all'insegna del gusto, che mette sul podio il riciclo e che soddisferà in pieno il palato dei vostri clienti. Il re di questa ricetta è il pane raffermo ammorbidito nel Latte Locatelli e impastato con uova, sale, pepe, noce moscata, parmigiano e formaggio Brie Président. Il risultato? Una portata a prova di bis!

## PREPARAZIONE



1.

Per preparare gli gnocchi di pane ammolare per prima cosa il pane privato della crosta nel Latte Locatelli, poi strizzarlo e raccoglierlo in una ciotola.

2.

Aggiungere la farina, le uova, 4 cucchiari di parmigiano grattugiato, un pizzico di sale, uno di pepe, la noce moscata grattugiata e il Brie Président ridotto in fiocchetti; ora impastare con le mani gli ingredienti fino a ottenere un composto ben amalgamato e omogeneo.

3.

In una pentola portare a bollore il brodo di gallina.

4.

A ebollizione raggiunta, gettare l'impasto preparato in precedenza all'interno della pentola prendendolo poco per volta tra due cucchiari e immergendolo volta per volta nel brodo.

ABBIAMO UTILIZZATO:

## Brie francese in formato da 1 Kg

Confezione da due vasetti



## INGREDIENTI

### INGREDIENTI PRINCIPALI

- 670 ml di Latte Intero Pastorizzato Locatelli
- 350 g di pane senza crosta
- 350 g di Brie Président
- 3 uova piccole
- parmigiano grattugiato q.b.
- 2,7 l di brodo di gallina
- sale q.b.
- noce moscata grattugiata q.b.
- pepe q.b.

## 5.

Scolare gli gnocchi di pane circa 2 minuti dopo che saranno venuti a galla; dunque distribuirli sulle fondine.

## 6.

Ora versare dentro ogni fondina lo stesso brodo bollente (accuratamente filtrato e aggiustato di sale) usato per la cottura degli gnocchi.

## 7.

Servire la preparazione accompagnata da altro parmigiano grattugiato.

## CURIOSITA'

Sono diverse le ricette per realizzare gli gnocchi di pane. Interessante la versione della tradizione triestina, che vede il pane ammorbidito e amalgamato con un trito di pancetta e prezzemolo, formaggio, burro e uova sbattute con sale e pepe. Questi gnocchi verranno fatti cuocere in acqua salata; una volta disposti su un piatto da portata, verranno serviti con il gulasch. Un'altra ricetta da presentare in tavola ai vostri clienti è senz'altro quella dei piccoli gnocchi di pane ateasini, denominati pilznochen. L'impasto di questi gnocchetti verrà arricchito da un trito di funghi. Il composto dei pilznochen dovrà riposare prima dell'impiego. Una volta realizzati, questi preparati di gusto verranno conditi con funghi trifolati in padella insieme all'olio extravergine d'oliva e all'aglio. Gli gnocchi di pane proposti oggi possono essere insaporiti con ricotta salata al posto del parmigiano grattugiato. Gli gnocchi di pane possono essere conditi anche con burro fuso aromatizzato alla salvia e parmigiano o con una crema di radicchio e taleggio. Ogniqualvolta l'impasto degli gnocchi dovesse risultare troppo morbido, sarà necessario unire qualche cucchiaino di farina.