

LA RICETTA

Gnocchi di Pane alla Bresciana (*I gnoc en cola*)

CULTURA

04_07_2022

**Liana
Marabini**



Gnocchi di Pane alla Bresciana (*I gnoc en cola*)

Questo piatto è un omaggio al pittore Vincenzo Foppa, nato a Brescia.

Il pane raffermo è un ingrediente che si può usare in innumerevoli ricette, basta avere un po' di immaginazione. Non solo per confezionare il pangrattato, ma nei ripieni, per i dolci o per preparazioni salate, come questa.

Tutti noi abbiamo sentito le nonne e le mamme che ci dicono che “buttare il pane è peccato”. Ecco perché è bene utilizzarlo, per portare in tavola ricette gustose e belle da vedere. Come questi gnocchi.

Sull'argomento ho fatto una grande ricerca e sto ultimando un libro che riunisce ricette di recupero: un capitolo intero è dedicato alle preparazioni a base di pane raffermo.

Ingredienti (per sei persone):

- 1 litro di latte
- 400 gr pane raffermo
- 3 cucchiaini di farina bianca
- 3 uova
- 4 cucchiaini di formaggio grattugiato
- sale
- pepe
- noce moscata
- 60 g di burro
- 2 foglie di salvia

Preparazione

Mettete a bagno la sera prima il pane tagliato a tocchetti in una terrina, bagnato di latte tiepido.

Sgocciolate i panini dal latte rimasto, passateli per un attimo al frullatore, unite la farina, mescolate con il cucchiaio.

Amalgamatevi le uova, una alla volta mescolando, unite il sale, il pepe, la noce moscata, il formaggio grattugiato.

Mescolate. Buttate l'impasto a cucchiainate piccole nell'acqua salata bollente.

Lasciate cuocere pochi minuti.

Togliete i gnocchi con il mestolo, delicatamente, e conditeli con il burro fuso e salvia e a piacere, con il formaggio grattugiato.

Servite i gnocchi di pane ben caldi in piatti caldi.