

PISAREI E FASO' (piatto piacentino)

Impastare con del brodo 300 gr. di farina con 100 gr. di pane grattugiato fino ad ottenere una pasta della consistenza per poter ottenere dei piccoli gnocchi.

Preparare un sugo con cipolla rosolata prosciutto crudo a piccoli pezzetti e pomodoro al quale aggiungerete fagioli borlotti lessati e una manciata di basilico. Cuocete i gnocchetti per 2-3 minuti (vengono a galla) condire col sugo e parmigiano.

Ricette di cucina