

500gr. di latte 200gr. di burro 300gr. di farina 8-10 uova noce moscata, sale, parmigiano Salsa Besciamella (1litro di latte, 60gr. di burro, 60gr. di farina, sale, noce moscata) Fare bollire il latte con il burro, il sale e la noce moscata aggiungere la farina e far cuocere per circa 7 minuti. Togliere dal fuoco il composto e quando sarà freddo aggiungere una alla volta le uova e amalgamare bene. Infine insaporire con parmigiano grattugiato. Far bollire l'acqua con sale grosso e con l'aiuto del sache a poches fare cuocere i gnocchi a cubetti di 2cm quando questi verranno in superficie toglierli e farli raffreddare in acqua ghiacciata. Colarli e adagiarli su una teglia con sotto la besciamella. Spolverare con parmigiano e cuocere in forno per 12 minuti a 180°. Servirli caldi. Per 12 persone. Nicochef