

## Gnocchetti Tirolesi al Farro



PREPARAZIONE:  
20 MINUTI



COTTURA:  
CA. 5 MINUTI



### INGREDIENTI:

500 g farina bio di farro spelta bianca  
250 ml di acqua  
5 uova  
1 cucchiaino di sale

### PREPARAZIONE:

Unire la farina, le uova, l'acqua e il sale fino a ottenere un impasto omogeneo.

Far bollire una discreta quantità di acqua; nel frattempo spingere l'impasto in una grattugia per gnocchetti, ottenendo in questo modo la formazione tipica dei gnocchetti tirolesi e farli cadere nell'acqua bollente.

Dopo ca. 5 min. di ebollizione tirarli fuori, raffreddarli sotto acqua fredda e scolarli.

Disporre i gnocchetti in una padella ben oleata e riscaldare brevemente. Ottimo come contorno per piatti di carne con salsa.