

## GNOCCHI DI PANE CON PESTO DI CAROTE E FOGLIE DI PORRO

### Ingredienti (per 10 persone)

#### PER GLI GNOCCHI:

- 500gr di pane raffermo
- 200gr di farina 00
- 380ml di latte
- 50gr di formaggio grattugiato
- 2 uova
- prezzemolo
- sale

#### PER IL PESTO

- 500gr di carote
- 4 porri (foglie verdi)
- 70 gr di pinoli
- sale
- olio extravergine d'oliva

### Procedimento per il PESTO

1. Pelare le carote, tagliarle a cubetti e cuocerle in una padella con un filo d'olio.



2. Tagliare a rondelle la parte verde del porro, lavare bene e cuocere a vapore per circa 15 minuti.



3. Frullare nel mixer il porro con i pinoli e l'olio; alla fine salare.



4. Aggiungere il pesto alle carote.



## Procedimento per gli GNOCCHI

1. In una ciotola ammolare il pane tagliato a cubetti con il latte.



2. Pulire il prezzemolo, asciugare bene e poi tritarlo.



3. Sbattere le uova.



4. Aggiungere al pane ammolato il prezzemolo, il formaggio grattugiato, le uova sbattute e la farina e amalgamare bene con le mani.



5. Formare delle paline.



6. Riempire una pentola con l'acqua. Quando bolle, salare e immergere gli gnocchi.



7. Quando gli gnocchi vengono a galla, scolarli con una schiumarola.



8. Condire con il pesto e un filo d'olio.



BUON APPETTITO da Roberta ed Enrico!

