

Gnocchi di Pane Vegani



TEMPI DI PREPARAZIONE 30 minuti

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 200 di pane raffermo
- / g 500 di SOYADRINK CLASSICO VALSOIA
- / g 60 di OLIO DI SOIA VALSOIA (6 cucchiaini)
- / g 80 di farina
- / 1 cipolla
- / 1 grosso ciuffo di prezzemolo
- / sale e pepe

Procedimento

1. In una ciotola lasciate il pane in ammollo in SOYADRINK CLASSICO VALSOIA per circa 15 minuti.
2. Mondate e lavate la cipolla e il prezzemolo, quindi tritateli finemente separatamente.
3. Togliete il pane dalla ciotola, strizzatelo e tritatelo.
4. In un tegame fate rosolare in 3 cucchiaini d'OLIO DI SOIA VALSOIA il trito di cipolla e il trito di prezzemolo avendo cura di tenerne da parte 1 cucchiaino, poi unite il pane e lasciatelo rosolare per qualche minuto. Togliete il tegame dal fuoco e lasciate intiepidire.
5. Mescolate la farina al composto, insaporite con pepe e sale. Formate degli gnocchi della grandezza di una noce.
6. Lessate gli gnocchi in acqua bollente leggermente salata. Scolateli, versateli in una zuppiera e conditeli con 3 cucchiaini d'olio e il prezzemolo tritato rimasto (oppure con una semplice salsa di pomodoro e basilico).