

CASTIGLIONE DELLE STIVIERE

www.castiglionedellestiviere.info

CAPUNSEI (GNOCCHI DI PANE)



Mettere il pane in una terrina, macinare l'aglio e prezzemolo, unire il tutto ed aggiungere pepe e sale. Unire del brodo bollente sino ad ottenere un impasto non molto umido, aggiungere un uovo ed una manciata di formaggio. Mescolare il tutto e formare dei piccoli rotolini, tagliarli e modellarli a forma fusolare. Versare i capunsei nel brodo rimasto e quando vengono a galla metterli in una pirofila, aggiungere burro fuso e salvia, spolverarli abbondantemente col formaggio grana.

NOTE PARTICOLARI:

Piatto ricco e nutriente, tramandatosi di generazione in generazione dai contadini locali che in periodi di magra e povertà utilizzavano spesso.