

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- gr. 150 pane **senza glutine (s.g.)**
- 1 uovo
- dl. 1,5 - 2,0 latte
- gr. 250 radicchio di Treviso
- gr. 100 burro
- gr. 25 ricotta
- gr. 50 pane grattugiato **s.g.**
- gr. 25 farina senza glutine
- gr. 50 noci tritate
- 1 spicchio d'aglio
- sale, pepe, olio
- gr. 100 pancetta affumicata a fettine **s.g.**

## PROCEDIMENTO:

1. *tagliare a dadini il pane, metterlo in una ciotola, unire l'uovo sbattuto con il latte, il sale, il pepe e lasciare riposare per 30 minuti circa.*
2. *Pulire e lavare il radicchio, sbollentarlo in acqua salata per 5 minuti, strizzarlo e tritarlo finemente.*
3. *con un po' d'olio soffriggere l'aglio, unire il radicchio, brasarlo a fuoco basso per 5 minuti, quindi aggiungerlo al pane. Incorporare la ricotta, il pane grattugiato e la farina.*
4. *Impastare il tutto e formare gli gnocchi con due cucchiari da minestra.*
5. *Cuocere in abbondante acqua salata fin quando saliranno a galla.*
6. *Scolarli con un mestolo forato, trasferendoli direttamente nel piatto.*
7. *Condirli con burro fuso e pancetta resa croccante.*
8. *Servire con una bella spolverata di Trentingrana.*

**BUON APPETITO!**