



I PRIMI

CAPONSEI ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ Pane grattugiato (quanto basta)
- ❖ 2 manciate di grana grattugiato
- ❖ burro 50 gr
- ❖ 4 uova piccole
- ❖ 2 mescoli di brodo
- ❖ pepe macinato
- ❖ cipolla
- ❖ aglio
- ❖ basilico, salvia, rosmarino

I caponsei sono il piatto tradizionale della sagra di Cereta, un paesino dell'alto mantovano.

Questo piatto deve il suo particolare e gradevolissimo gusto al condimento ricco di erbe aromatiche.

Il pane è preferibile che sia grattugiato manualmente dal pane vecchio e non comprato già confezionato. Mescolare il pane (tre manciate possono andar bene per cominciare) con il burro fuso, badando di farlo assorbire bene nel pane. Aggiungere sale, pepe, e mescolare bene.

Aggiungere il brodo caldo (meglio se di carne) e mescolare, facendo attenzione ai grumi, poi aggiungere le uova e infine il grana. Se l'impasto è troppo morbido regolare la densità aggiungendo pane grattugiato (deve essere consistente ma non duro). Con questo impasto formare degli gnocchetti cilindrici lunghi circa tre centimetri e del diametro di uno, uno e mezzo.

Cuocete i caponsei nell'acqua salata, scolateli quando vengono a galla, e serviteli asciutti, conditi con olio e burro, cipolla, aglio, basilico, salvia e rosmarino leggermente soffritti.