

Quantità: per 6 persone

Ingredienti:

1 chilo e mezzo di pane secco, 1 uovo, 3 cucchiai di olio d'oliva, 4 etti di farina, 1/2 litro di latte , sale, pepe, noce moscata, trito di rosmarino, salvia, sedano e aglio , una manciata di spinaci lessati, (condimento), 1 etto di burro trito di erbe, (timo, salvia, rosmarino), 2 etti di salsicette già cotte

Preparazione:

Sminuzzare il pane e inumidirlo nel latte Aggiungere l'uovo, l'olio, il sale e amalgamare con la farina. Far riposare mezz'ora, poi aggiungere il trito di erbe con gli spinaci, il pepe, la noce moscata e mescolare bene. Con il cucchiaio prendere l'impasto a pezzettini della dimensione di uno gnocco e buttarli poco alla volta nell'acqua salata in ebollizione. Attendere che le calhetas risalgano a galla e scolarle Fondere il burro assieme al trito di erbe, aggiungere le salsicette e condire. Far gratinare las calhetas nel forno.

Vini consigliati:

Note: Ricetta occitana - Tratto da : RECETARI OCCITAN - Ousitanio Vivo In vendita presso: LA GABELO - Prazzo Inferiore