

PRIMI PIATTI

# Gnocchi al gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 kg di patate  
300 g di farina  
un uovo e un paio di pizzichi di sale.

## PER LA SALSETTA

400 g di panna da cucina  
250 g di gorgonzola.

## PER LA GUARNIZIONE

gambi di prezzemolo

## PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa ho messo a lessare le patate, in acqua fredda, con la buccia. Ho fatto la fontana con la farina e ho schiacciato le patate ancora bollenti (usando lo schiacciapatate) e un uovo.



2 Ho impastato velocemente fino ad avere una pasta liscia.



3 Ho lasciato riposare per una mezz'ora poi ho fatto dei filoncini e aiutandomi con il coltello ho tagliato gli gnocchi in forme irregolari.



- 4 Per la salsetta al gorgonzola ho messo a scaldare la panna ed ho aggiunto il gorgonzola a tocchetti, facendolo fondere a fiamma leggerissima.



- 5 Ho scolato gli gnocchi e li ho saltati delicatamente nel gorgonzola.



6 Eccoli pronti!

