

PRIMI PIATTI

## Gnocchi alla bava

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli **gnocchi alla bava**, ovvero quando l'abito non fa il monaco...in questo caso è il titolo a fuorviare!  
Invece questa ricetta dal nome insolito, nasconde un piatto favoloso, ricco e cremoso, da fare e rifare!  
Provate la nostra versione di questi gnocchi al formaggio fantastici.

### PER GLI GNOCCHI

PATATE 1 kg  
FARINA 300 gr  
UOVA 1  
SALE 1 pizzico

### PER IL CONDIMENTO

FONTINA semi stagionata - 200 gr  
PANNA 400 ml  
PARMIGIANO GRATTUGIATO per servire  
-  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare gli gnocchi alla bava, versate in una casseruola la panna e

lasciate scaldare.



**2** Tagliate a cubetti la fontina e aggiungeteli alla panna. Regolate di sale e pepe.

A fiamma dolce mescolate continuamente fino a formare una crema.





- 3 Ora preparate gli gnocchi: schiacciate con uno schiacciapatate le patate precedentemente lessate, facendole ricadere in un'ampia ciotola.



4 Aggiungete alle patate un uovo e un pizzico di sale; amalgamate il tutto.



5 Aggiungete la farina poco alla volta e lavorate l'impasto. L'impasto deve risultare morbido ma non appiccicoso.





6 Ora prendete una parte dell'impasto e formate un cordone; quindi, aiutandovi con un

tarocco, tagliate il cordone in tanti quadratini e mettete da parte. Continuate fino ad esaurimento impasto.



- 7 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle salatela, aggiungete un filo d'olio e tuffateci gli gnocchi. Fate cuocere fino a quando gli gnocchi non tornano a galla.





**8** Trasferite la crema alla fontina in una padella e lasciate prendere calore.



**9** A questo punto scolate gli gnocchetti con una schiumarola e aggiungeteli in padella con il condimento; amalgamate il tutto.



- 10 Servite gli gnocchi alla bava con una spolverata di parmigiano grattugiato e pepe nero macinato al momento.







## CONSIGLI E CURIOSITÀ

### **Come nascono gli gnocchi alla bava?**

La ricetta degli gnocchi alla bava nasce in Valle d'Aosta, terra ricca di tradizioni legate a piatti calorici e montanari, infatti in questo piatto l'ingrediente principe è la fontina, un formaggio originario di questa terra.

### **Posso sostituire la fontina?**

La ricetta originale prevede questo formaggio, ma se non riuscissi a trovarlo puoi sostituirlo con un formaggio che si scioglie facilmente se messo a contatto con il calore, avendo cura di usare la stessa quantità.

### **Al posto degli gnocchi posso utilizzare della semplice pasta?**

Sì, la "bava" è un condimento che ben si adatta a tutti i tipi di pasta.

### **Mi è piaciuto tantissimo questo piatto, mi daresti altre ricette con gli gnocchi?**

Certo! Se navighi sul sito di [cookaround](#), troverai tantissime ricette di gnocchi, ma ti lascio comunque due idee: [gnocchi alla sorrentina](#) e [gnocchi con pesto di zucchine](#)