

PRIMI PIATTI

Gnocchi con la fioretta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 1
- 5 l di fioretta
- 1 kg farina bianca
- 300 g burro di malga
- 300 g formaggio stagionato di malga
- sale

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola ampia versate la fioretta e unite la farina, quindi impastate con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto liscio ma compatto.

Aiutandovi con un cucchiaio, prendete parte del composto e fatene dei piccoli gnocchi da tuffare nell'acqua bollente abbondantemente salata.

Quando riaffiorano lasciateli cuocere per altri quattro minuti.

Nel frattempo mettete a scaldare in una padellina il burro lasciandolo fino a che s'è colorato di nocciola.

Pescate quindi gli gnocchi con delicatezza, disponeteli nel piatto, cospargeteli con abbondante formaggio grattugiato, conditeli con il burro fuso e servite.

A piacere potete aggiungere delle foglie di salvia per insaporire il burro oppure grattugiate della ricotta affumicata.