

PRIMI PIATTI

Gnocchi del Verbano alle erbe verdi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 800 gr

FARINA 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO 1 cucchiaio da
tavola

NOCE MOSCATA 1 cucchiaio da tè

SALE

TUORLO D'UOVO 1

ERBETTE MISTE 200 gr

BURRO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Bollite le patate con la buccia, pelatele calde e passatele al setaccio o con lo schiacciapatate.

Amalgamate alle patate le erbe e la farina, il rosso d'uovo, il parmigiano. Qualora

l'impasto risultasse troppo morbido, aggiungete altra farina.



- 2 Impastate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Realizzate con l'impasto dei cilindri lunghi di circa 2 cm di diametro, quindi tagliateli ottenendo degli gnocchi da 2 cm.



3 Bollite gli gnocchi in acqua bollente salata e, non appena salgono in superficie, scolateli e passateli in burro fuso aromatizzato con della salvia.