

PRIMI PIATTI

Gnocchi di castagne alla fontina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400g di patate lesse
400g di castagne lesse
200g di farina bianca
noce moscata q.b.
150g di fontina
50g di burro
trito di prezzemolo
salvia
erba cipollina
timo e maggiorana

PREPARAZIONE

1 Per gli gnocchi, pelare le patate lesse ancora calde, passarle nello schiacciapatate e raccoglierle sul tagliere assieme alle castagne, anch'esse passate, la farina, il sale, la noce moscata grattugiata.

Impastare il tutto in modo omogeneo e formare dei cordoni grossi come un dito, tagliarli a

pezzetti e passarli sulla grattugia.

Lessare gli gnocchi in acqua salata, scolarli e appena vengono a galla trasferirli in una larga padella ove starà già soffriggendo il burro con un cucchiaino di trito aromatico; farli insaporire con l'aggiunta della fontina ridotta a dadini, tenendoli sul fuoco il tempo necessario a sciogliere il formaggio.