

PRIMI PIATTI

Gnocchi di ortiche

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

350 g di patate bollite passate
20 g di burro
150 g di farina bianca
200 g di ortiche fresche bollite
60 g di cipolla
1 uovo
sale
parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Insaporire le ortiche nella cipolla, frullarle e aggiungerle alle patate lesse, assieme all'uovo, alla farina e al sale.

Formare gli gnocchi e farli bollire in acqua salata. Condire con il burro e parmigiano.