

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.