

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate con crauti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



INGREDIENTI

500g di patate bollite
100g di farina
30g di semolino fine
2 tuorli d'uovo
1 cucchiaio di crema di burro
noce moscata
sale.

PREPARAZIONE

1 Passare le patate nello schiacciapatate, aggiungere i vari ingredienti, impastare e formare dei cilindretti di 3 cm. di lunghezza e 1/2 cm. di larghezza. Friggerli in olio caldissimo e quindi adagiarli su un letto di crauti.

I crauti si preparano brasando una testa di cavolo capuccio tagliato fine con cipolla, cumino e vino bianco per circa 30 minuti, aggiustando con sale e pepe. Servire come contorno agli gnocchetti sopra descritti.