

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.