

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate e speck al papavero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di patata
1 uovo
poca farina
150 g di speck
60 g di burro
una manciata di semi di papavero
sale.

PREPARAZIONE

- 1** Lessare in una pentola con abbondante acqua salata le patate e una volta cotte passarle allo schiacciapate in una ciotola.

Unite l'uovo ed impastare, unite poca farina fino ad avere un impasto liscio e nomorbido.

Tritare lo speck ed unitelo all'impasto.

Formate degli gnocchi grandi circa come un mandarino e lessarli pochi alla volta in acqua salata e una volta scolati con una paletta, adagiarli in un piatto da portata.

Nel frattempo fate fondere in una padella del burro con una manciata di semi di papavero, il burro deve diventare coloro nocciola.

Versate sugli gnocchi e servite.

