

PRIMI PIATTI

## Gnocchi di patate ripieni di gorgonzola

---

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

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

---



### INGREDIENTI

1 kg di patate  
300 g di farina  
gorgonzola al mascarpone  
1 uovo  
pepe  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere a lessare le patate.

Quando le patate saranno cotte,

scolarle dall'acqua e passarle o nello schiacciapatate o nel passaverdure (in questo caso pelare le patate prima di passarle).



**2** Una volta passate le patate,



**3** versarle sul tagliere ed aprirle a fontana come se fosse la comune farina.

Per ogni kg di patate, unire circa 300 g di farina, un uovo, una bella macinata di pepe, un pizzico di sale.



4 Impastare velocemente partendo dal centro.



5 La lavorazione dell'impasto deve essere molto veloce altrimenti le patate tendono ad ammorbidirsi troppo.



- 6 Infarinare il tagliere ed appoggiarvi l'impasto in un angolo. Ora prenderne una parte e formare un rotolino largo come un dito.



- 7 Con la mano, appiattire il rotolino fino a formare una striscia larga 3-4 dita, mettere al centro una pallina di gorgonzola con mascarpone.



8 Chiudere le fessure e rotolarlo come un normale gnocco.



**9** Far fondere del burro con la salvia.

Nel frattempo, mettere a bollire dell'acqua, cuocervi gli gnocchi e scolarli appena salgono in superficie.

Condire gli gnocchi con il burro aromatizzato alla salvia e spolverare con parmigiano grattugiato, quindi gratinare in forno.



