

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.



