

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gnocchi di prugne

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg patate
sale
1 uova
burro
latte
250 g di farina bianca
prugne nere secche
pane grattugiato
cannella.

PREPARAZIONE

1 Lasciare ammorbidire le prugne in acqua tiepida, togliere il nocciolo, al posto del nocciolo mettere un cucchiaino di zucchero.

Lessare le patate e passarle allo schiacciapatate, lasciarle intiepidire, aggiungere la farina, l'uovo, una noce di burro 4 cucchiai di latte e un pizzico di sale, lavorare bene con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo, formare degli gnocchi abbastanza grossi, al

centro di ognuno mettere una prugna e richiudere.

Lessarli in acqua bollente, scolarli e condirli con pane grattugiato rosolato nel burro, zucchero e cannella.