

PRIMI PIATTI

Gnocchi e fonduta

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



INGREDIENTI

- 1
- 2 kg di patate
- 300 g di farina di grano
- 4 rossi d'uovo
- noce moscata
- 1 vasetto di fonduta.

PREPARAZIONE

1 Fare bollire le patate in acqua salata (consigliate le patate dalla buccia rossa perchè più asciutte). Scolarle e lasciarle raffreddare un po' prima di pelarle e passarle al passaverdura.

Impastare le patate con 300 g di farina di grano, 4 rossi d'uovo, una grattata di noce moscata e preparare gli gnocchi che metteremo a bollire in acqua salata.

A cottura ultimata schiumare gli gnocchi, scolarli e disporli in piatti fondi ben caldi sui quali verserete la fonduta che avrete precedentemente scaldato a parte.