

PRIMI PIATTI

Gnocconi al formaggio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli **gnocconi al formaggio** sono un vero e proprio scrigno di gusto! Sorprendentemente facili e veloci, non sono altro che gnocchi di patata formato maxi, morbidi morbidi, con all'interno una sorpresa al formaggio filante. Un piatto perfetto per la domenica a pranzo quando si riunisce tutta la famiglia e si ha voglia di qualcosa di veramente buono. Un piatto rustico e decisamente corposo che però grazie alla sua estrema morbidezza sarà apprezzato anche dai bambini.

Provate questa ricetta e se amate questo genere di piatti vi consigliamo di realizzare anche la ricetta gli [gnocchi alla sorrentina](#): buonissimi!

PER L'IMPASTO DEGLI GNOCCONI

PATATE 1 kg

UOVA 1

FARINA 300 gr

SALE

PER IL RIPIENO

FORMAGGIO (emmental, fontina o altri formaggi simili) grattugiato - 250 gr

PER CONDIRE

SUGO DI POMODORO

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare gli gnocconi al formaggio preparate l'impasto per gli gnocchi schiacciando le patate dopo averle lessate ed ancora calde attraverso uno schiacciapatate, quindi impastate con l'uovo e la farina ricordandovi di salare il tutto.

Fate scaldare in padella un generoso giro d'olio con uno spicchio d'aglio e un cipollotto affettato molto finemente.



- 2 Lasciate soffriggere gli odori nell'olio a fuoco basso, quindi unite del pomodoro pelato o della passata di pomodoro; salate adeguatamente e aromatizzate con delle foglie di basilico.





3 Lasciate cuocere il sugo fino a che risulti ben insaporito e leggermente ridotto.

Prendete una bella porzione dall'impasto per gli gnocchetti, allargatelo e ponete al centro un mucchietto di emmental che avrete precedentemente grattugiato; chiudete l'impasto sopra il formaggio grattugiato.





- 4 Fate lessare gli gnocconi in abbondante acqua salata per circa 7-8 minuti affinché il formaggio all'interno si fonda.



- 5 Passato il tempo di cottura, prelevate gli gnocchi dall'acqua ed adagiateli su di un piatto così da scolarli dall'eventuale acqua rimasta.



- 6 Adagiateli, infine, sul vassoio di portata condendoli con il sugo preparato in precedenza, del formaggio grattugiato e delle foglioline di basilico.





NOTE

Quando sono nati gli gnocchi di patate?

Gli gnocchi di patate sono comparsi sulle tavole italiane nei tardi anni del 1800, dopo che dall'America giunsero le prime importazioni di patate. Sono diventati una radicata tradizione culinaria da nord a sud e le varianti sono molte con aggiunta di verdure fresche come spinaci o bieta per colorarli di verde o zucca per renderli gialli e più dolci.

Quali sono le patate migliori per realizzare li gnocchi?

La qualità delle patate è di estrema importanza nella preparazione degli gnocchi, più sono vecchie ma ben conservate e meno assorbono l'umidità: questo permette un uso minore della farina che alla ricetta necessita solo come collante per l'impasto. Migliore sarà la qualità di

patate usata, meno farina verrà impiegata nell'impasto e più genuino sarà il sapore del piatto finito.