

PRIMI PIATTI

Gnocconi di patate al formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 2 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se avete voglia di stupire i vostri ospiti con qualcosa di scenografico ma saporito, la ricetta giusta è questa: gli Gnocconi di patate al formaggio fanno sempre fare un'ottima figura e poi piacciono a tutti. Con la loro morbidezza e il loro ripieno esplosivo conquisteranno sia i bambini che gli adulti. Non crediate che sono difficili da fare! Seguendo il nostro passo passo verranno ottimi come i nostri! La ricetta è semplicissima, vi occorrerà solo un po' di manualità e pazienza, ma vedrete che il risultato che otterrete vi ripagherà di certo! Se amate poi tanto come noi le paste fatte in casa, ecco allora un'altra ricetta imperdibile: [ravioli di zucca](#), favolosi anch'essi!

INGREDIENTI

PATATE 1 kg
UOVA 2
FARINA 150 gr
SALE
NOCE MOSCATA

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

FORMAGGIO (emmental ,fontina o simili)
tritati - 250 gr

INGREDIENTI PER CONDIRE

SALSA DI POMODORO PRONTA
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

PREPARAZIONE

1 Lessate le patate intere con la buccia in abbondante acqua.

Una volta cotte, scolatele e passatele allo schiacciapatate.



2 Amalgamate le patate passate con le uova e la farina.



3 Insaporite il composto con sale e noce moscata continuando ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido.



4 Formate una palla con l'impasto.

Prendete una porzione d'impasto ed appiattitela nel palmo della mano.



5 Posizionate circa un cucchiaio di formaggi, tritati o grattugiati, nel centro del disco di impasto, quindi richiudete l'impasto sigillando la farcia al suo interno.



6 Passate lo gnocco sulla spianatoia infarinata conferendogli una forma allungata.



7 Una volta preparati tutti gli gnocchi, portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata, quindi tuffatevi gli gnocchi.



- 8 Fate cuocere gli gnocchi per un paio di minuti, quindi scolateli e conditeli con una semplice salsa di pomodoro ed abbondante formaggio grattugiato.