

PRIMI PIATTI

Gnocchi al Castelmagno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Gli **gnocchi al Castelmagno** sono un primo piatto molto gustoso ed invitante, benché la sua preparazione sia semplicissima e poco laboriosa. Provate questa ricetta un giorno in cui dovete fare una bella figura ma avete poco tempo!

PER GLI GNOCCHI

PATATE 1 kg
UOVA 1
FARINA 300 gr
SALE 1 pizzico

PER IL CONDIMENTO

CASTELMAGNO 200 gr
LATTE 250 ml
BURRO 50 gr
GHERIGLI DI NOCI per servire -
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta degli gnocchi al Castelmagno, partite prima di tutto

dalla preparazione degli [Gnocchi di patate](#).

- 2 Preparate il condimento: in una padella versate il latte e aggiungete il burro; lasciate che quest'ultimo si scioglia e vada a bollire.



- 3 Quando il latte e il burro stanno bollendo, aggiungete il Castelmagno tagliato grossolanamente. Lasciate sciogliere il formaggio a fiamma dolce mescolando di tanto in tanto.



- 4 Portate ad ebollizione una pentola con abbondante acqua. Quando l'acqua bolle salatela e tuffateci gli gnocchi; lasciate cuocere fino a quando non salgono a galla.



- 5 Scolate gli gnocchi con un mestolo forato, uniteli al formaggio fuso e fateli saltare.





6 Servite gli gnocchi al Castelmagno con gherigli di noci tritati e una spolverata di pepe.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Molto interessante questa ricetta, potrei utilizzare degli gnocchi verdi che ho già?

Certo, darai un tocco di colore in più!

Posso preparare questa ricetta in anticipo?

Ti consiglio di no, perché tendono ad ammassarsi, al massimo puoi pensare di farli al forno coperti da un po' di besciamella

Quanto tempo prima posso fare gli gnocchi?

Anche il giorno prima, va benissimo!

Adoro questo piatto! Mi daresti altre ricette con gli gnocchi?

Sul sito di cookaround troverai tantissime ricette con gli gnocchi, nel frattempo ti lascio due ottime idee: [gnocchi alla bava](#) e [gnocchi zucchine e salmone](#)