

PRIMI PIATTI

Gnocchi al Castelmagno

di: *ale*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



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

x

PREPARAZIONE

1 Preparate gli gnocchi: questa è la nostra ricetta [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.

