

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla bava

di: *ale*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli **gnocchi alla bava**, ovvero quando l'abito non fa il monaco...in questo caso è il titolo a fuorviare!

Invece questa ricetta dal nome insolito, nasconde un piatto favoloso, ricco e cremoso, da fare e rifare!

Provate la nostra versione di questi gnocchi al formaggio fantastici.

PER GLI GNOCCHI

PATATE 1 kg

FARINA 300 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

PER IL CONDIMENTO

FONTINA semi stagionata - 200 gr

PANNA 400 ml

PARMIGIANO GRATTUGIATO per
servire -

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare gli gnocchi alla bava, versate in una casseruola la panna e lasciate scaldare.



- 2 Tagliate a cubetti la fontina e aggiungeteli alla panna. Regolate di sale e pepe.

A fiamma dolce mescolate continuamente fino a formare una crema.





3 Ora preparate gli gnocchi: schiacciate con uno schiacciapatate le patate precedentemente lessate, facendole ricadere in un'ampia ciotola.



4 Aggiungete alle patate un uovo e un pizzico di sale; amalgamate il tutto.



5 Aggiungete la farina poco alla volta e lavorate l'impasto. L'impasto deve risultare morbido ma non appiccicoso.



6 Ora prendete una parte dell'impasto e formate un cordone; quindi, aiutandovi con un

tarocco, tagliate il cordone in tanti quadratini e mettete da parte. Continuate fino ad esaurimento impasto.



- 7 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle salatela, aggiungete un filo d'olio e tuffateci gli gnocchi. Fate cuocere fino a quando gli gnocchi non tornano a galla.





8 Trasferite la crema alla fontina in una padella e lasciate prendere calore.



9 A questo punto scolate gli gnocchi con una schiumarola e aggiungeteli in padella con il condimento; amalgamate il tutto.



- 10 Servite gli gnocchi alla bava con una spolverata di parmigiano grattugiato e pepe nero macinato al momento.





CONSIGLI E CURIOSITÀ