

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 metteteli 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