

PRIMI PIATTI

# Gnocchi de Susini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

1 kg di patate  
250 g di farina  
100 g di burro  
un uovo  
poco latte  
zucchero semolato  
prugne nere essiccate  
pane grattugiato  
cannella e sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Lasciare ammorbidire le prugne in acqua tiepida, poi snocciolarle e mettere al posto del nocciolo mezzo cucchiaino di zucchero. Lessare le patate, pelarle e passarle allo schiacciapatate, allargando il passato in una spianatoia; cospargendo di sale e lasciarlo intiepidire. Aggiungere quindi la farina, l'uovo, una noce di burro e qualche cucchiata di

latte. Con le mani amalgamare bene gli ingredienti (se il composto riuscisse morbido unire un poco di farina): ricavare dall'impasto dei grossi gnocchi e porre nel mezzo di ognuno una prugna.

Lessare gli gnocchi in acqua in ebollizione e scolarli appena verranno a galla. Condirli con pane rosolato nel burro, zucchero e cannella.