

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di castagne alla fontina

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

400g di patate lesse  
400g di castagne lesse  
200g di farina bianca  
noce moscata q.b.  
150g di fontina  
50g di burro  
trito di prezzemolo  
salvia  
erba cipollina  
timo e maggiorana

## PREPARAZIONE

**1** Per gli gnocchi, pelare le patate lesse ancora calde, passarle nello schiacciapatate e raccoglierle sul tagliere assieme alle castagne, anch'esse passate, la farina, il sale, la noce moscata grattugiata.

Impastare il tutto in modo omogeneo e formare dei cordoni grossi come un dito, tagliarli a

pezzetti e passarli sulla grattugia.

Lessare gli gnocchi in acqua salata, scolarli e appena vengono a galla trasferirli in una larga padella ove starà già soffriggendo il burro con un cucchiaino di trito aromatico; farli insaporire con l'aggiunta della fontina ridotta a dadini, tenendoli sul fuoco il tempo necessario a sciogliere il formaggio.