

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate al gorgonzola

di: *Luca*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER GLI GNOCCHI

1 kg di patate
300 g di farina
1 uovo e un paio di pizzichi di sale.

PER LA SALSA

400 g di panna da cucina
250 g di gorgonzola.

PER LA GUARNIZIONE

gambi di prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti per gli gnocchi:



2 Ecco gli ingredienti per la salsa:



3 Per prima cosa, mettere a lessare le patate, in acqua fredda, con la buccia.

Disporre la farina a fontana e schiacciare le patate ancora bollenti (usando lo schiacciapatate) e un uovo.



4 Impastare velocemente fino ad avere una pasta liscia.



5 Lasciar riposare per una mezz'ora, quindi formare dei filoncini ed, aiutandosi con il coltello, tagliare gli gnocchi in forme irregolari.



- 6 Per la salsa al gorgonzola, mettere a scaldare la panna ed aggiungere il gorgonzola a tocchetti, facendolo fondere a fiamma leggerissima.



- 7 Scolare gli gnocchi e saltarli delicatamente nel gorgonzola.



8 Eccoli pronti.

