

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di patate con crauti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



## INGREDIENTI

500g di patate bollite  
100g di farina  
30g di semolino fine  
2 tuorli d'uovo  
1 cucchiaio di crema di burro  
noce moscata  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Passare le patate nello schiacciapatate, aggiungere i vari ingredienti, impastare e formare dei cilindretti di 3 cm. di lunghezza e 1/2 cm. di larghezza. Friggerli in olio caldissimo e quindi adagarli su un letto di crauti.

I crauti si preparano brasando una testa di cavolo capuccio tagliato fine con cipolla, cumino e vino bianco per circa 30 minuti, aggiustando con sale e pepe. Servire come contorno agli gnocchetti sopra descritti.