

PRIMI PIATTI

Gnocchi di prugne con pangrattato caramellato alla cannella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 500 g patate
- 125 g farina
- 100 g prugne secche denocciolate
- 50 g burro
- 1/4 bicchiere latte
- 1/2 uovo
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 cucchiaino cannella
- 1 cucchiaio zucchero

PREPARAZIONE



2 Lessate le patate nel microonde con tutta la buccia bucherellandola prima con una forchetta.

Mettete in acqua tiepida le prugne.

Dopo ca 10 minuti mettetele ad asciugare su carta da cucina.



3 Tagliatele a metà e spolverate con pochissimo zucchero.



4 Passate le patate allo schiacciapatate.



5 Fate una fontana,mettete al centro la farina, il burro, l' uovo e il sale.



6 Impastate aggiungendo poco alla volta il latte.

Con l'aiuto di un cucchiaio e di un cucchiaino bagnati prendete l'impasto e mettete al centro la mezza prugna.



7 Ricoprite aiutandovi con il cucchiaino.



8 Cuocete in acqua bollente e scolate appena vengono a galla.



9 Sciogliete a fuoco dolce la restante parte del burro.



10 Aggiungete il pangrattato e fate tostare.



11 Unite lo zucchero e fate caramellare.



12 Unite la cannella.



13 Servite.



