

PRIMI PIATTI

Gnocchi friulani

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER GLI GNOCCHI

500 g di farina tipo 0 di semola (quella per fare la pasta e il pane)

600 g d'acqua

sale.

PER IL SUGO

salsa di pomodoro

1 cipolla

olio

sale.

Formaggio

pangrattato

burro.

PREPARAZIONE

1 Mettete in una ciotola la farina con il sale.



2 Versare l'acqua poca per volta.



3 Mescolare bene fino ad ottenere un composto denso e cremoso.



- 4 Mescolare bene il composto finché inizierà a scollarsi dalle pareti, lavorare bene fino a quando inizierà a fare le bolle.





- 5 Preparare la salsa di pomodoro, rosolando bene la cipolla tritata finemente e aggiungere il pomodoro, salare, portare a cottura.

Nel frattempo mettere a bollire una pentola con dell'acqua salata e quando bolle scaldare un cucchiaio.



- 6 Con il cucchiaio caldo prendere dell'impasto a piccole dosi, e farli cadere uno ad uno nell'acqua.



- 7 Questa operazione va effettuata in maniera molto rapida, facendo ben attenzione a non far freddare il cucchiaio.



- 8 Cuocere fino a quando verranno a galla e scolare via via quelli che saliranno in superficie.



9 Versarli in una ciotola, condirli con la salsa di pomodoro.



10 Imburrare una teglia o una pirofila e spolverizzarla di pangrattato, versarvi gli gnocchi.



- 11 Spolverizzarli con il formaggio, aggiungere dei fiocchi di burro e spolverare ancora con del pangrattato.



12 Mettere in forno preriscaldato a 200° e gratinare. Si possono gustare anche semplicemente conditi senza ripassarli in forno.