



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Gnocchi di prugne



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, terrina, padella**

Ingredienti

- 350 gr di patate
- 75 gr di farina 00
- 50 gr di zucchero
- 1 uovo
- 30 g di burro
- noce moscata
- 1/4 di bicchiere di latte
- 10 prugne nere secche
- pangrattato
- cannella
- sale

Preparazione Gnocchi di prugne

Passo 1.

Mettete in ammollo in acqua tiepida le prugne per 15 minuti.

Passo 2.

Denocciolatele e al posto del nocciolo mettere un cucchiaino di zucchero.

Passo 3.

Lessate le patate intere in abbondante acqua fredda, quando saranno cotte lasciatele intiepidire, pelatele e passatele allo schiacciapatate.

Passo 4.

Unite alla purea di patate la farina, metà burro, mezzo bicchiere di latte, una grattata di noce moscata e un pizzico di sale.

Passo 5.

Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi formate degli gnocchi abbastanza grossi da contenere ognuno una prugna.

Passo 6.

Fate rosolare il pangrattato nel restante burro.

Passo 7.

Lessate gli gnocchi in abbondante acqua bollente, scolateli e conditeli col pangrattato, una spolverata di zucchero e cannella.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)