



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

Gnocchi al gorgonzola



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 600 gr di patate
- 1 uovo
- 150 gr di gorgonzola
- 200 gr di spinaci
- 50 gr di burro
- noce moscata
- farina
- parmigiano reggiano grattugiato
- sale

Preparazione Gnocchi al gorgonzola

Passo 1.

Bollite le patate, spellatele e setacciatele in modo da formare una purea.

Passo 2.

Bollite gli spinaci, strizzateli, tritateli ed uniteli alle patate.

Passo 3.

Aggiungete gorgonzola, unova, un pizzico di noce moscata ed impastate aggiungendo la farina un po' alla volta.

Passo 4.

Formate dei cordoncini di pasta lunghi e sottili e tagliateli in gnocchetti di circa un centimetro e mezzo.

Passo 5.

Incavateli con la forchetta per ottenere la classica forma.

Passo 6.

Fateli cuocere in acqua bollente finchè non salgono a galla e conditeli con del burro fuso ed il parmigiano grattugiato.

Note

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