



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

Gnocchi burro e salvia



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 gr di patate
- 100 gr di farina tipo 00
- 1 uovo
- noce moscata
- sale
- 100 gr di burro
- pepe
- salvia
- parmigiano grattugiato

Preparazione Gnocchi burro e salvia

Passo 1.

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

Passo 2.

Aggiungete le uova, un pizzico di sale, la noce moscata e la farina un po' alla volta.

Passo 3.

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

Passo 4.

Incavateli con la forchetta per ottenere la classica forma.

Passo 5.

Fateli cuocere in acqua bollente finchè non salgono a galla e conditeli con del burro fuso in cui avrete fatto soffriggere un po' di salvia, pepe 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>)