



(<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>)