



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

## Gnocchi zafferano e bagoss



**4** Persone

**Primi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e mezza** Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame**

Il bagòss è un formaggio a latte crudo molto stagionato, aromatizzato allo zafferano. Viene prodotto in malga a 1400 metri. Il nome deriva da quello degli abitanti del comune di Bagolino in provincia di Brescia, che in dialetto vengono appunto chiamati bagoss. In questa ricetta viene usato come condimento per degli gnocchi preparati in casa.

### ***Ingredienti***

- 1 kg di patate
- 250 gr di farina
- 1 uovo
- 250 gr di salsiccia
- 100 gr di crescenza
- 100 gr di cagoss
- 20 gr di burro
- 1 bustina di zafferano
- rosmarino
- sale

## **Preparazione Gnocchi zafferano e bagoss**

### **Passo 1.**

Fate lessare le patate in abbondante acqua salata.

### **Passo 2.**

Pelatele e setacciatele, quindi mettete la purea in un contenitore e mescolatela con l'uovo.

### **Passo 3.**

Impastate bene aggiungendo la farina un po' alla volta, e salate.

### **Passo 4.**

Formate dei cilindretti con la pasta, quindi tagliateli a dadini ed incavateli con una forchetta per ottenere la classica forma.

### **Passo 5.**

Fate asciugare gli gnocchi in una spianatoia infarinata.

### **Passo 6.**

Fate sciogliere il burro in un tegame e fatevi rosolare la salsiccia spezzettata insieme a del rosmarino.

### **Passo 7.**

Aggiungete la crescenza ed il bagoss tagliati a dadini, quindi fate cuocere a fiamma molto bassa fino a che si otterrà una crema fusa.

### **Passo 8.**

Fate cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata e zafferano finchè non saliranno a galla.

### **Passo 9.**

Codite gli gnocchi con il sugo al bagoss e servite.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 26/03/2021
- ✓ **Calorie:** 600 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (28 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)