



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

## *Gnocchi del Verbano alle erbe verdi*



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

### **Ingredienti**

- 800 gr. di patate
- 300 gr. di farina
- 200 gr. di erbette
- 100 gr. di burro
- un rosso d'uovo
- parmigiano reggiano
- salvia
- sale

## **Preparazione Gnocchi del Verbano alle erbe verdi**

### **Passo 1.**

Schiacciate le patate (bollite e pelate).

### **Passo 2.**

Amalgamate le erbe (precedentemente strizzate e tritate fini) con la farina, il rosso d'uovo e il parmigiano.

### **Passo 3.**

Quando l'impasto avrà la giusta consistenza, formate dei cilindretti e ricavate degli gnocchi della lunghezza di 2 cm.

### **Passo 4.**

Bollite gli gnocchi e fateli saltare nel burro e nella salvia.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)