



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

## Gnocchi di ortiche



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **guanti di gomma, coltello a mezzaluna, pentola, schiacciapatate, terrina, mixer o frullatore, schiumarola**

### ***Ingredienti***

- 500 g di patate
- 200 g di ortiche
- 150 g di farina
- 2 uova
- 1 cipolla
- 90 g di burro
- 50 g di grana trentino grattugiato
- sale

## **Preparazione Gnocchi di ortiche**

### **Passo 1.**

Mettete le patate in una pentola con acqua fredda, fatele cuocere per 40 minuti da quando l'acqua comincerà a bollire, poi pelatele e schiacciatele con lo schiaccia patate e raccogliete la purea in una terrina.

### **Passo 2.**

Lavate le foglie di ortica avendo cura di proteggervi le mani con dei guanti.

### **Passo 3.**

Lessate le ortiche in acqua bollente salata per 10 minuti e tagliuzzatele con un coltello a mezzaluna.

### **Passo 4.**

Fate rosolare una cipolla tritata in 30 g di burro, aggiungete le ortiche e fatele insaporire per qualche minuto.

### **Passo 5.**

Quando le ortiche si saranno raffreddate, frullatele e aggiungetele alla purea di patate con le uova, 150 g di farina e una gossa presa di sale.

### **Passo 6.**

Amalgamate fino ad ottenere una pasta omogenea e sufficientemente solida da poter essere maneggiata.

## **Passo 7.**

Formate con la pasta ottenuta dei filocini del diametro di circa un centimetro e mezzo, poi tagliate i filoncini a tocchetti di un paio di centimetri.

## **Passo 8.**

Lessate gli gnocchetti in abbondante acqua salata, scolateli con una schiumarola e poneteli in una zuppiera.

## **Passo 9.**

Condite con burro fuso e grana grattugiato e servite subito.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)