



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

## **Gnocchi alla brava**



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, Pellicola trasparente, tegame, cucchiaio di legno, tavoletta per gnocchi (o forchetta), pentola, schiumarola**

### ***Ingredienti***

- 250 g di farina 00
- 250 g di farina di grano saraceno
- 300 ml d'acqua
- 200 g di fontina
- 200 ml di latte
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Gnocchi alla brava**

### **Passo 1.**

Setacciate le due farine in una ciotola, aggiungete l'acqua a temperatura ambiente, un pizzico di sale ed amalgamate fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido.

### **Passo 2.**

Formate una palla con la pasta ottenuta, avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare a temperatura ambiente per un'ora.

### **Passo 3.**

Versate il latte in un tegame, fate riscaldare ed aggiungete la fontina tagliata a cubetti.

### **Passo 4.**

Fate sciogliere la fontina a fuoco basso e mescolando con un cucchiaino di legno.

### **Passo 5.**

Aggiustate di sale e pepe.

### **Passo 6.**

Formate con la pasta precedentemente preparata, dei bastoncini di circa un centimetro di diametro e tagliateli a pezzetti uguali, poi date ai pezzetti di pasta la tipica forma degli gnocchi aiutandovi con l'apposita tavoletta di legno (oppure con una forchetta).

## **Passo 7.**

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, dopo tre minuti dal momento in cui salgono a galla, saranno pronti, scolateli con una schiumarola e versateli in una ciotola, versate sopra gli gnocchi, la crema di latte e fontina, mescolate bene e servite gli gnocchi ben caldi.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)