



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

Gnocchi all'ampezzana



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola, pentola, ciotola**

Ingredienti

- 400 g di farina
- 4 patate
- 3 uova
- 4 cucchiaini di latte
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 40 g di asiago d'allevato stravecchio grattugiato
- 60 g di burro
- sale

Preparazione Gnocchi all'ampezzana

Passo 1.

Lessate le patate in acqua salata, pelatele e tagliatele a fettine.

Passo 2.

Sbattete le uova con una forchetta con un pizzico di sale e il pangrattato, versate la farina in una ciotola ed incorporate le uova.

Passo 3.

Mescolate fino ad ottenere un composto senza grumi e non troppo denso, se troppo consistente aggiungere poco latte.

Passo 4.

Fate bollire in una pentola abbondante acqua salata, fate scendere nell'acqua il composto a cucchiaiate per formare gli gnocchi.

Passo 5.

Quando gli gnocchi cominciano a salire in superficie, buttare nell'acqua anche le patate, fate cuocere un altro minuto e scolate.

Passo 6.

Fate sciogliere il burro fino a che assuma un colore nocciola, condite gnocchi e patate aggiungendo anche il formaggio grattugiato e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)