

Gnocchetti gratinati al gorgonzola

primo piatto per 2 persone

Ingredienti gnocchi

Patate per gnocchi	g 430
Farina bianca	g 100
Fecola di patate	g 50
Tuorli d'uovo	n 1
Farina per spolverare gli gnocchi	q 6

Ingredienti condimento

Panna da cucina	g 70
Burro	g 10
Formaggio grana grattugiato	g 20
Gorgonzola molto dolce	g 60
Formaggio da cospargere sul piatto	g 10

Come fare gli gnocchi

- Senza togliere la loro buccia cuocete le patate.
- Pelatele, pulitele e passatele nello “schiaccia - patate” senza servirvi di altri utensili.
- Aggiungete farina, fecola, tuorlo e, a mano, impastate bene. **Non salate l'impasto !!**
- Ricorrendo **al tagliere infarinato** fate tanti “cannelloni” dal diametro di un dito medio.
- Tagliateli quindi in tanti tronchetti lunghi circa 3 cm.

Come preparare il loro condimento

- Ponete in una pirofila panna, burro, 20 g di formaggio grana e gorgonzola dolce tagliato a pezzetti
- Fate sciogliere leggermente al caldo ed il sughetto è pronto !!

Come cucinarli

- Ponete sul fuoco l'acqua, salatela e, non appena giunge ad ebollizione, versatevi gli gnocchi.
- Quando vedete che vengono a galla, assaggiateli per regolarli di sale, cuoceteli ancora 1 minuto e scolateli.
- Mescolateli poi delicatamente nel condimento e introduceteli nel forno già caldo (parte alta - grill)
- Fate poi raggiungere agli gnocchi una leggerissima gratinatura