

Gnocchi di patate alla fontina

ricetta per 2 persone

Ingredienti

Patate adatte per gli gnocchi	g	350	Fontina valdostana (30 + 40)	g	70
Farina	g	80	Farina per spolvero gnocchi	g	6
Fecola di patate	g	40	Burro	g	35
Tuorli d'uovo	n	1	Formaggio grana grattugiato		35

Non mettete assolutamente sale nell'impasto

ore	18,00	Lavate e fate cuocere le patate (con la buccia). Grattugiate il formaggio grana
	18,15	Servendovi della grattugia multi uso grattugiate grossolanamente la fontina
	19,10	Le patate dovrebbero essere cotte (dipende dalla grossezza). Lasciatele intiepidire poi pelatele.
	19,20	Passatele nello schiaccia patate e, quando sono ancora calde, unite farina, fecola, tuorlo e 30 g di fontina. Amalgamate
	19,30	Sul tagliere infarinato fate dell'impasto tanti rotoli da circa 15 mm. di diametro
	19,35	Tagliateli ottenendo dei cilindretti lunghi approssimativamente 2 cm.
	!9,40	Con il pollice rigate i cilindretti appena fatti premendoli sui rebbi di una forchetta. Appoggiateli poi sopra un tovagliolo leggermente infarinato
	19,48	In una pirofila fate fondere il burro quindi buttate gli gnocchi nell'acqua bollente salata. Accendete il forno (temperatura molto alta)
	19,52	Mano a mano che vengono a galla scolatevi immediatamente appoggiandoli nella pirofila
	19,55	Cospargeteli con 40 g di fontina e con il grana. Rigirateli delicatamente. Iifornateli (parte media) cuocendoli per 7/8 minuti