



Gnocchetti di patate con formaggio di malga ed erba cipollina

Per 4 persone

Per i gnocchetti:

600 grammi di patate farinose

100 grammi di farina

3 tuorli d'uovo

30 grammi di burro

Sale, noce moscata

Scorza di limone

Per la salsa:

125 grammi di panna

50 grammi di formaggio di malga di Fiè

1 cucchiaino di erba cipollina

Sbucciare le patate, cuocerle in acqua salata e colarle. Passare le patate allo schiacciapatate e lasciare raffreddare. Aggiungere la farina, i tuorli d'uova e i fiocchi di burro, salare, grattugiare la noce moscata e la scorza di limone; impastare. Con l'impasto formare dei rotolini grossi un dito e tagliare degli gnocchetti della grandezza di una noce.

Portare ad ebollizione la panna in una pentola di acciaio ed aggiungere il formaggio di malga tagliato a dadini e l'erba cipollina.

Far bollire gli gnocchetti in acqua salata. Quando vengono a galla, scolarli e farli saltare nella salsa di panna e formaggio. A piacere, grattugiarvi sopra la noce moscata.

Gli gnocchetti possono anche essere precotti e riscaldati in acqua bollente salata.