

Gnocchi al Castelmagno

Ultimo aggiornamento Mercoledì 07 Aprile 2010 17:12

Ingredienti per 4 persone:

1 Kg di patate a pasta gialla

2 tuorli

1 cucchiaio di olio di oliva

grammi 250 di farina

grammi 50 di burro

grammi 150 di Castelmagno

3 cucchiaini di latte o panna

4 gherigli di noce

sale e pepe q.b.

Lavare bene le patate senza sbucciarle, metterle in una pentola, coprirle di acqua fredda e farle cuocere per 20/25 minuti. Appena saranno cotte, scolarle e sbucciarle ancora bollenti. Passarle in uno schiaccia-patate e allargarle in una spianatoia lasciandole intiepidire.

Gnocchi al Castelmagno

Ultimo aggiornamento Mercoledì 07 Aprile 2010 17:12

Cospargere le patate con un pizzico di sale e un po' di pepe, unire l'olio, i tuorli e circa gr. 200 di farina, quindi impastare il tutto senza lavorare eccessivamente l'impasto. Lasciare riposare 3/4 minuti.

Dividere l'impasto a pezzetti, passare ognuno di essi sulla spianatoia infarinata in modo da ottenere tanti bastoncini del diametro di circa un centimetro e mezzo, dopodichè, tagliarli a tronchetti di circa 2 centimetri e schiacciarli leggermente con il pollice sul dorso di una grattugia o sui lembi di una forchetta in modo che risultino marcati.

Portare ad ebollizione una pentola con abbondante acqua. Sbriciolare il [Castelmagno](#) e metterlo in una larga padella con il burro, il latte (o la panna) e farlo sciogliere su fiamma bassissima, mescolando con un cucchiaino di legno.

Nel frattempo, gettare gli gnocchi nell'acqua salata in ebollizione, scolarli delicatamente non appena saliranno a galla. Gettarli quindi nella padella contenente il formaggio sciolto e farli saltare.

Servirli immediatamente con una grattata di pepe cospargendo la superficie con le noci tritate grossolanamente.

[VINI CONSIGLIATI](#) : Barolo D.O.C. - Barbera d'Asti