

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Gnocchi con fonduta di formaggio

Strawberry · Wednesday, April 1st, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

300gr farina

- 1kg patate
- un uovo
- 50grgrana padano
- 50gr emmental
- 50gr fontina
- 50gr edamer
- 50gr burro
- 2decilitri panna fresca
- un tuorlo
- sale pepe

Prepaarazione:

Lavate e cuocete in acqua bollente e salata per cica 25-30 minuti, scolatele e passatele in uno schiacciapatate, lasciatele raffreddare. Su un piano di lavoro, versate la farina, formate un buco al centro, unite la purea di patate, un pizzico di sale, l'uovo e impastate fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, infarinate il pino di lavoro, formate dei cilindri e confezionate gli gnocchi. In una casseruola, disponete il burro e i formaggi ridotti a cubetti, aggiungete la panna e un pizico di pepe, portate sul fuoco e con un cucchiaino di legno mescolate fino allo scioglimento dei formaggi, togliete dal fuoco e unite il tuorlo. Cuocete gli gnocchi in acqua salata, quando affiorano scolateli, conditeli con la fondutaa e servite su di un piaatto da portata

This entry was posted on Wednesday, April 1st, 2015 at 5:32 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

