

Gnocchi al gorgonzola

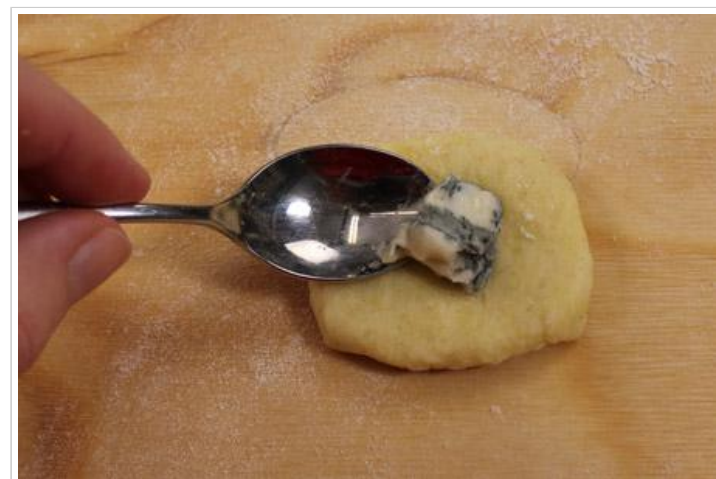
◊ Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 50 min	Dosi per: 8 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Gli gnocchi al gorgonzola sono un primo piatto a base di gnocchi di patate preparati secondo la ricetta tradizionale con l'aggiunta di un sorprendente ripieno di gorgonzola piccante che li rende ancora più succulenti. Una ricetta irresistibile per gli amanti degli gnocchi e del gorgonzola.



Ingredienti per l'impasto

» Farina 300 gr	» Sale q.b.
» Gorgonzola piccante 150 gr	» Uova 1
» Patate farinose 1 kg	

... per il condimento

» Burro 20 gr	» Salvia 1 rametto
------------------	-----------------------

Preparazione



Per preparare gli gnocchi al gorgonzola iniziate seguendo la ricetta degli gnocchi di patate che [trovate qui](#). Quando avrete ottenuto un composto compatto e soffice (1) potrete iniziare a lavorare l'impasto sulla spianatoia ben infarinata: ricavate dall'impasto dei salsicciotti del diametro di circa 3 cm, con l'aiuto di una spatola tagliapasta ricavate dei bocconcini spessi 2 cm (2), schiacciate con le dita i bocconcini per ottenere dei piccoli cerchi di pasta (3).



Ponete al centro del cerchio un piccolo cubetto di gorgonzola (4), poi richiudete l'impasto (5) e arrotolatelo delicatamente tra le

tenuto al centro della palma un piccolo cubetto di pasta (7), per renderlo più pastoso (8), arrotondato delicatamente con le mani come una polpetta per dare una forma arrotondata (6), aggiungete un po' di farina se l'impasto risultasse appiccicoso.



Infine passate gli gnocchi ad uno ad uno sul riga gnocchi (7) che conferirà la classica rigatura che caratterizza lo gnocco (8). Ponete gli gnocchi ben distanziati tra di loro su un vassoio infarinato (9). Preparate ora il condimento degli gnocchi: mettete il burro in un padellino e scioglietelo con qualche foglia di salvia. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, quando inizieranno ad emergere in superficie toglieteli con l'aiuto di un mestolo forato e conditeli con il burro e la salvia.