• PASTA & RISO •

Gnocchi ripieni pesto e Gorgonzola

ricetta media

più di 60 min.

primo piatto

Ingredienti

1 kg di patate
300 g di farina
300 g Gorgonzola
1 uovo
pesto alla genovese
sale e pepe qb

Preparazione

Mettete a lessare le patate. Quando le patate saranno cotte, scolatele dall'acqua e passatele nello schiacciapatate.
Versarle su un tagliere ed aprirle a fontana, aggiungete al centro la farina, l'uovo, il sale e il pepe, e iniziate ad impastate il tutto.
Infarinate il piano e formate dei rotolini di circa 1/2 cm, tagliateli poi a un lunghezza di 2/3 cm. Appiattite ogni pezzo con le mani, al centro mettete una piccola pallina di Gorgonzola e richiudete arrotolandolo con un normale gnocco. Fate attenzione che siano chiuse anche le fessure laterali.
Cuoceteli in acqua salata bollente, e scolateli non appena vengono in superficie.
Nel frattempo, in una padella capiente mettete il pesto e il Gorgonzola avanzato e fate sciogliere bene il tutto. Versate gli gnocchi e fateli saltare per un paio di minuti con la salsa di Gorgonzola e pesto.