

## Gnocchi viola al Gorgonzola



ricetta  
media



45 min.



primo piatto

### Ingredienti

1 kg di patate vitelotte  
300 gr di farina 00  
2 uova  
sale

200 gr di Gorgonzola  
latte  
formaggio grattugiato

### Preparazione

Lessate le patate in acqua salata, fatele raffreddare, sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate. Aggiungete due uova intere, iniziate a impastare aggiungendo la farina poco alla volta, formate quindi una palla.

Dividete l'impasto in palline più piccole, e con le mani formate dei "cordoncini", che andrete a tagliare a tocchetti.

Decorateli poi con i rebbi di una forchetta.

Mettete a bollire dell'acqua salata e buttateci gli gnocchi quando bolle. In un altro tegame sciogliete il Gorgonzola con un po' di latte.

Scolate gli gnocchi quando vengono a galla e saltateli in padella con il Gorgonzola.

Servite con formaggio grattugiato.