

Gnocchi di patate al basilico e pecorino



Ingredienti

- 1,2 kg patate
- 250 g farina
- 1 uovo
- qb sale
- qb farina per la spianatoia
- 40 g pecorino
- 1 vasetto pat  di basilico CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
30 minuti



Difficolt 
Facile



Cottura
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
599.8*

* Calorie calcolate da Quad  Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Lessare le patate, sbuciarle e passarle nello schiacciapatate. Raccogliere la purea di patate in una ciotola.
- 2 Unire la farina e l'uovo. Regolare di sale.
- 3 Mescolare per ottenere una massa omogenea.
- 4 Sul tagliere infarinato ricavare dei filoncini e tagliarli a tocchetti.
- 5 Passarli sui rebbi di una forchetta.
- 6 Porre sul fuoco la pentola con l'acqua salata e, una volta raggiunta l'ebollizione, buttare gli gnocchi.
- 7 Nel frattempo porre in una ciotola il **paté di basilico CANNAMELA** e diluirlo con un po' d'acqua di cottura degli gnocchi.
- 8 Scolare gli gnocchi mano a mano che vengono a galla, poi porli in padella con il patè e rigirarli.
- 9 Insaporire con il formaggio grattugiato e servire.