

## GNOCCHI DI PATATE ALLA PIEMONTESE

### **Ingredienti:**

kg.1 patate farinose

gr.150 farina

gr.50 fecola

n. 1 uovo intero

n.1 tuorlo

gr.50 formaggio grattugiato

qb sale, pepe, noce moscata

qb formaggio grattugiato

### **Procedimento:**

Far bollire le patate. A cottura ultimata scolarle, pelarle, farle asciugare in forno, passarle al passatutto o schiacciapatate, stendere e lasciare raffreddare, quindi aggiungere la farina, la fecola, incorporare un tuorlo e un uovo intero, sale, pepe, noce moscata e circa 50 grammi di formaggio grattugiato. Mescolare bene l'impasto quindi formare dei cilindri. Tagliarli a tocchetti, passarli alla forchetta e farli cuocere in acqua salata. Scolarli appena affiorano e quindi farli saltare con la Salsa alla Piemontese e del formaggio grattugiato.