

GNOCCHI DI PATATE ALLA PANNA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di patate,
- 250 g di farina,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 g di burro,
- 1 tazza di panna liquida,
- 4 uova,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Lessare le patate già pelate, passarle al passaverdura e aggiungere la farina, il burro, il parmigiano, le uova, un po' di pepe, un po' di noce moscata grattugiata e sale.

Preparare 1 pentola di acqua salata in ebollizione e buttarvi il composto a mezze cucchiariate.

Lasciare bollire pochi minuti, scolare gli gnocchi e metterli in 1 pirofila imburrata, coperti di panna.

Infornare a calore moderato per 15 minuti.