

GNOCCHI DI PATATE ALLA VERZA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate farinose,
- 200 g di farina bianca,
- un cuore di verza,
- 2 tuorli d'uovo,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di scorza di limone grattugiata,
- 50 g di burro,
- 50 g di pancetta magra,
- sale,
- alcune foglie di salvia.

Lavate le patate e lessatele con la buccia.

Lavate le foglie di verza e cuocetele per una decina di minuti in acqua bollente salata.

Scolatele, strizzatele e tritatele.

Quando le patate sono morbide, scolatele, togliete la buccia e passatele calde allo schiacciapatate lasciandole cadere in una terrina.

Unite la verza, la farina, il formaggio, i tuorli, un grosso pizzico di sale e la scorza di limone, mescolate, impastate e suddividete il composto in bastoncini che ritaglierete in pezzetti di 2-3 cm e passerete su una forchetta per rigarli sistemandoli poi su un vassoio infarinato.

Tagliate a dadini la pancetta, fatela soffriggere in metà burro, quindi unite la salvia ed il resto del burro senza farlo soffriggere.

Cuocete gli gnocchi in acqua bollente, scolateli con un mestolo forato e conditeli man mano che vengono pronti con il condimento preparato.

Servire a parte abbondante parmigiano grattugiato.