

GNOCCHI PROFUMATI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate,
- farina,
- 80 g di burro,
- 1 pizzico di cannella,
- 1 uovo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Lessare le patate, sbucciarle, passarle allo schiacciap patate, unire la farina, l'uovo e il sale.

Lavorare bene la pasta, tagliarla a forma di gnocchi, cuocerli in acqua salata, scolarli, condirli con burro fuso, cannella e parmigiano e servire.