

GNOCCHI AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di purè di patate non condito,
- 2 uova,
- 80 g di farina,
- 100 g di burro,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Mettere il purè in una terrina e unire la farina, le uova una per volta, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 di parmigiano, sale e pepe.

Amalgamare bene l'impasto poi ricavarne delle palline.

Cuocerle 10 minuti in acqua bollente salata e ritirarle con una schiumarola.

Imburrare abbondantemente una pirofila, cospargerla di parmigiano e disporvi le palline a strati coprendo ogni strato di burro fuso e parmigiano.

Gratinare in forno caldo per circa 15 minuti.