

## GNOCCHI DI CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate bollite,
- 200 g di farina di castagne,
- 2 uova,
- burro,
- sale.

Lessare le patate sbucciarle, passarle ancora calde.

Incorporare al purè la farina di castagne 40 g di burro e le uova.

Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta elastica, formare gli gnocchi.

Portare a bollore abbondante acqua leggermente salata, versarvi gli gnocchi uno ad uno, lasciandoli bollire qualche minuto: quando vengono a galla ritirarli con la schiumarola.

Condire con burro fuso.