

GNOCCHI DI PATATE ALLA BAVA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo gnocchi di patate,
- burro ammorbidito,
- formaggio Castelmagno grattugiato.

Lessare in abbondante acqua salata 500 g di gnocchi di patate, pochi per volta.

Scolarli con un mestolo forato e disporne uno strato in una zuppiera.

Versarvi sopra fiocchetti di burro ammorbidito e formaggio Castelmagno più o meno stagionato, a seconda dei gusti, e grattugiato.

Disporvi sopra un secondo strato di gnocchi, condirli con il burro e il formaggio e via così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Incoperchiare e far riposare per 5 minuti prima di servire.