

## Gnocchi



**Tempo preparazione:**  
60 minuti

**Tempo di cottura:**  
20 minuti

**Dosatura:**  
Per 40 persone

### Elenco ingredienti

1 kg di patate bollite con la buccia e poi sbucciate  
300 g di farina  
1 uovo  
sale q.b.  
30 g di burro fuso (per guarnire)  
25-30g di parmigiano grattugiato (per guarnire)

### Istruzioni per la preparazione

1. Monta la Frusta K. Versa tutti gli ingredienti nel recipiente. Impasta il composto su un piano di lavoro infarinato e forma un cordone dello spessore di circa 3 cm. Taglia a cilindretti di 3 cm e lascia riposare.  
2. Cuoci pochi gnocchi alla volta, in acqua bollente salata. Gli gnocchi sono pronti quando riemergono in superficie. Toglili dalla pentola aiutandoti con un mestolo forato e adagiali su un canovaccio ad asciugare. Disponi gli gnocchi in una pirofila e condiscili con burro fuso e parmigiano.

Gnocchi di patate o di semola serviti con sugo di pomodoro  
Disponi gli gnocchi su un piatto da portata e condiscili con il sugo di pomodoro. Infine, guarnisci con basilico tritato.



#### Gnocchi di ricotta e spinaci con sugo di funghi

Sostituisci le patate con 700 g di spinaci fatti rosolare e tritati. Aggiungi altri 2 tuorli e 250 g di ricotta. Servi accompagnando con la salsa all'aglio, olive e funghi.

#### Gnocchi al basilico con sugo alla sorrentina

Prepara gli gnocchi di patate. Servi con sugo di pomodoro (salsa alla napoletana) a cui avrai aggiunto 1 mazzetto di basilico. Disponili su una pirofla da forno. Cospargili ancora con un paio di cucchiari di pomodoro, i cubetti di mozzarella e una abbondante spolverata di parmigiano e mettili sotto il grill del forno per qualche minuto.