



Gnocchi al formaggio

[Del 15/08/2002 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

Ingredienti: 4 persone:1 kg e 200 g di patate, 400 g di farina, 50 g di formaggio olandese, 100 g di gorgonzola, 50 g di parmigiano, olio extra vergine d'oliva, burro, latte, sale.

Lessare le patate, sbucciarle, schiacciarle e farle raffreddare; impastare le patate e 4 etti di farina (la quantità di farina varia secondo il tipo di patate), formare dei lunghi bastoncini spessi quanto un dito e tagliare gli gnocchi; tritare il formaggio olandese e versarlo in una casseruola insieme con il parmigiano grattugiato ed il gorgonzola; aggiungere un pò di burro ed un bicchiere di latte e far fondere bene; lessare pochi per volta gli gnocchi in acqua salata, condirli con la salsa.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]