



Gnocchi al forno

[Del 13/11/2003 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

Ingredienti: 4 persone: 1 kg di patate, 300 gr di farina, 100 gr di burro, 300 gr di farina, pecorino sardo - sale.

Seguire il medesimo procedimento della ricetta precedente per preparare gli gnocchi di patate, con una variante: appena impastato per bene il tutto, aggiungere un cucchiaio di pecorino sardo grattugiato ed impastare molto bene, poi forgiare gli gnocchi come descritto sopra. Portare a bollore abbondante acqua salata e lessare gli gnocchi pochi per volta, disporli in una teglia da forno imburrata, e man mano spolverarli di pecorino grattugiato e fiocchi di burro. Amalgamare bene mescolando con cura e delicatezza, spolverare altro pecorino, qualche altro fiocchetto di burro e passare in forno caldo per 20 minuti per gratinarli.

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