

GNOCCHI AL CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 porzioni:

- 1 kg di patate farinose a pasta bianca
- Castelmagno DOP 150 g
- 1 bicchiere di vino bianco
- 300 g di farina
- burro 50 g
- sale
- pepe

Preparazione:

Lavare le patate e lessarle; una volta cotte, sbuciarle e passarle nello schiacciapatate. Unire farina e impastare (l'impasto dev'essere morbido ma non si deve attaccare alle dita). Dall'impasto ricavare quindi gli gnocchi.

Per la preparazione della salsa sciogliere il burro in una casseruola, unire il formaggio sbriciolato e il vino bianco. Cuocere per 5 minuti a fuoco basso, mescolando. Aggiungere il sale e il pepe. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolandoli man mano che vengono a galla. Condirli infine con la salsa ben calda.

Variante:

per la preparazione delle patate potete provare a lessarle utilizzando in parti uguali dell'acqua e del vino rosso.