

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla parigina

Origine: Francia, Francia (Parigi)

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

20 min

CALORIE

740 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	150 g
Latte	25 cl
Panna fresca	10 cl
Uova	4
Formaggio gruyère grattugiato	6 cucchiaini
Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato	2 cucchiaini
Besciamella	1 tazza
Burro	150 g
Sale	
Pepe	
Noce moscata	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Portate il latte a ebollizione con un pizzico di sale, uno di noce moscata e 100 g di burro. Setacciate la farina e, via dal fuoco, versatela in un colpo solo nel liquido bollente mescolando con energia.
- 2 Rimettete sul fuoco e fate cuocere, sempre mescolando, finché il composto sarà liscio e omogeneo: deve staccarsi dalle pareti della pentola.
- 3 Togliete l'impasto dalla fiamma e, non appena si sarà intiepidito, incorporate una dopo l'altra le uova e poi il parmigiano reggiano. Fate bollire abbondante acqua salata in una casseruola larga e non troppo alta.
- 4 Trasferite il composto degli gnocchi in una tasca da pasticceria con bocchetta grossa e liscia e fatelo cadere a pezzetti di 3 cm circa nell'acqua.
- 5 Cuocete gli gnocchi per pochi minuti dopo la ripresa del bollore, controllando che siano sodi. Poi scolateli.

- 6 Trasferite gli gnocchi in quattro piccole pirofile ben imburrate e copriteli con la besciamella che avrete arricchito con la panna, una macinata di pepe e la metà del formaggio gruyère.
- 7 Distribuite in superficie qualche fiocchetto di burro ammorbidito e il gruyère rimasto, quindi gratinate in forno molto caldo, finché gli gnocchi si gonfiano e prendono un bel colore dorato. Serviteli subito.