

## PRIMI PIATTI

# Gnocchi alla valdostana

Tradizione: Valle d'Aosta

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                                           |             |
|-------------------------------------------|-------------|
| Patate farinose                           | 1200 g      |
| Farina bianca                             | 250 g       |
| Formaggio Fontina della val d'Aosta       | 200 g       |
| Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato | 4 cucchiari |
| Burro                                     | 80 g        |
| Aglione                                   | 1 spicchio  |
| Sale                                      |             |

## Preparazione

- 1 Lavate le patate, lessatele, scolatele, sbucciatele e passatele, ancora calde, nello schiacciapatate; impastate il passato ottenuto, aggiungendo, poco alla volta, 200 g di farina, fino a ottenere un composto consistente, ma morbido e liscio.
- 2 Dividete l'impasto a pezzi e formate dei cilindri grossi come un dito; tagliateli a pezzetti con un coltello infarinato.
- 3 Passate delicatamente ogni pezzetto tra il pollice e una forchetta infarinata, facendoli ruotare in modo da imprimere una fossetta. Spargeteli su tovaglioli cosparsi di farina.
- 4 Preparate la fontina, senza crosta, tagliata a dadini sottili e grattugiate il formaggio: mettete il burro e l'aglio in un tegamino. Bollite abbondante acqua e salatela.
- 5 Mettete sul fuoco il tegamino col burro e l'aglio. Versate gli gnocchi nell'acqua bollente, appena verranno a galla, ributtateli verso il fondo della pentola con un mestolo bucato, scolateli e distribuiteli in 4 piatti o fondine calde.
- 6 Distribuite sopra gli gnocchi una manciata di fontina, una cucchiata di formaggio e, su tutto, il burro dorato. Servite immediatamente.