



12 Dicembre

Friuli Venezia Giulia

Gnocchi di susine, Zwetschgenknödel

Ingredienti 4 pax

GNOCCHI

- 380 g patate a pasta bianca
- 1 uovo
- 250 g farina 00
- 60 g burro fuso
- Sale q.b.

RIPIENO

- 8 prugne o susine
- 30 g pangrattato
- 35 g zucchero semolato
- 20 g burro
- Cannella in polvere q.b.

ATTREZZATURE

- Schiacciapatate

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 80 MIN

- Preparazione: 75 min
- Cottura: 5 min

Indicazioni

Lava bene le patate e mettile a bollire con la buccia. Appena saranno cotte, spellale ancora calde. Quindi schiacciale con lo schiacciapatate e fai raffreddare.

Impasta la purea di patate insieme all'uovo, al burro fuso, a 3 pizzichi di sale e alla farina. Se l'impasto risulta troppo umido aggiungi qualche cucchiaino di farina fino a ottenere una pasta liscia. Fai riposare per circa un'ora a temperatura ambiente.

Nel frattempo taglia le susine a metà e toglì il nocciolo.

In una padella calda tosta il pangrattato con il burro, lo zucchero e la cannella in polvere, creando una golosa granella.

Prendi l'impasto e dividilo in 16 parti. Forma delle palline e schiacciale per creare dei dischetti di pasta.

Riempi le mezze susine con la granella, posizionale sui dischetti di pasta e richiudi sigillando bene con le mani per formare uno gnocco.

Cuoci in acqua bollente salata, recuperando gli gnocchi uno a uno appena salgono in superficie.

Servi gli gnocchi ancora caldi, conditi con burro fuso e cosparsi di granella croccante alla cannella.

*Buon
appetito!*