

GNOCCO DI PATATE DI MONTAGNA CON CUORE DI BITTO 2011, BURRO MONTATO, MISULTIN DEL LARIO E SCORZETTE DI LIMONE

Ingredienti per 4 persone

Patate di montagna 400 gr
Farina 00 100 gr
Uovo del pollaio 1
Sale q.b
Bitto della Val Gerola 80 gr

Per salsa

Misultin del Lario 1
La scorza di metà limone
Una noce di burro de La Fiorida
Brodo vegetale

Per gli gnocchi:

Lessare 400 gr di patate e schiacciarle in una ciotola grande oppure su un piano . Impastare le patate schiacciate con la farina e l'uovo intero. Salare l'impasto quanto basta. Tirare il composto e formare dei quadrati di circa 7 cm.

Tagliare il formaggio Bitto a dadini e passarlo in un tritacarne; con le mani fare delle piccole palline.

Prendere un quadrato fatto con le patate ed inserire la pallina precedentemente formata con il Bitto, chiudendola a forma di grande gnocco.

Per la salsa:

Tritare molto fine la scorza del limone; unire successivamente burro e brodo.

La preparazione

Far bollire dell'acqua salata, buttare gli gnocchi. Scolarli appena vengono a galla.

Versare la salsa in una padella antiaderente e gli gnocchi scottati e quindi saltarli leggermente e con delicatezza.

La presentazione

Disporre 3 gnocchi in diagonale su un piatto preferibilmente quadrato e versare la salsa rimasta nella padella. Decorare con una foglia di salvia fresca e servire ben caldi