Ente di gestione delle aree protette dei Parchi Reali

Le Lune di Avalon

GNOCCHI DI PATATE E ORTICHE AL BLU DI LANZO

ingredienti

- 4 hg patate
- 1 hg ortiche tritate
- Farina q.b
- 1 uovo
- Sale
- Blu di Lanzo
- Panna, Salvia

Procedimento

- Far lessare le patate e far saltare in padella le ortiche tritate con un po' di olio extravergine d'oliva, sale ed erbe aromatiche a piacere. Schiacciare le patate, unire le ortiche, l'uovo, la farina e un pizzico di sale. Quando l'impasto risulta omogeneo, fare dei grissini e tagliarli alla grandezza desiderata. Mettere sul fuoco una pentola con acqua e sale, quando bolle far cuocere gli gnocchi. Quando vengono a galla scolare e metterli in una terrina con panna e salvia, cospargere di blu di Lanzo sbriciolato e gratinare in forno a 180 gradi er 20 minuti.