

FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP



Il formaggio della montagna veronese, della Lessinia si distingue dalle produzioni di pianura ed è sempre stato tra i più apprezzati.

L'allevatore può, infatti, disporre di pascoli con ampia varietà di essenze erbacee, nonché clima favorevole alla stagionatura e alla maturazione dei formaggi, oltre che alla salute del bestiame.



GNOCCHI CON IL MONTE VERONESE DOP



Ingredienti

Dosi per 4
persone

- 1 Kg Patate
- 390 g Farina 00
- 300 g Monte Veronese
- 90 g di burro
- 1 uovo
- Sale q.b.

PREPARAZIONE



Preparazione della fonduta:

Fate bollire il latte incorporando successivamente il burro sciolto e la farina.



Aggiungete il Monte Veronese e un pizzico di sale mescolando fino al completo scioglimento. Infine fate raffreddare affinché si ottenga una fonduta corposa e non troppo liquida.



Preparazione dei gnocchi:

Pelate le patate mentre sono ancora calde, successivamente schiacciatele in mezzo alla farina (300g) e subito dopo aggiungete l'uovo leggermente battuto assieme ad un pizzico di sale. Impastate manualmente fino a quando non avrete ottenuto un impasto morbido e compatto. Non lavorate troppo l'impasto senno' rischiate che gli gnocchi diventino duri durante la cottura.

PREPARAZIONE



Dividete l'impasto in piccole porzioni stendendolo con le punte delle dita al fine di ottenere dei serpentelli di impasto spessi 2-3 cm. Lavorate un bigolo alla volta, nell'istante mantenete coperto l'impasto con un canovaccio per evitare che si secchi



Tagliate i serpentelli a pezzettini.



Ora non vi resta che cuocerli versandoli in una pentola d'acqua salata portata a bollore, scolateli non appena verranno a galla. Infine passate gli gnocchi in padella assieme alla fonduta giusto il tempo di farli unire. Servite e gustate!