

GNOCCHI SBATÙI

GLI "GNOCCHI SBATUI" O "GNOCCHI DI MALGA" SONO LA VARIANTE DEGLI GNOCCHI DI PATATE.

IL NOME DERIVA DALL'OPERAZIONE DI SBATTITURA DELL'IMPASTO IN MODO TALE DA RENDERLO PIÙ MORBIDO, SENZA PERÒ INTACCARNE LA CONSISTENZA.



RICETTA

INGREDIENTI

Dosi per 4
persone

- 600 grammi di farina
- 1 litro d'acqua
- 20 grammi di sale
- Burro fuso in abbondanza (meglio se è delle malghe)
- Formaggio Monte Veronese grattugiato
- Ricotta dura grattugiata



PROCEDIMENTO



In una terrina, disponete la farina e il sale.



Incorporate l'acqua all'impasto lentamente e poco per volta.



Prima con l'aiuto di un cucchiaino di legno e poi a mano, impastate fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo.



Portate a ebollizione l'acqua leggermente salata per la cottura degli gnocchi.

PROCEDIMENTO



Con un cucchaio, ricavate dei piccoli bocconi di impasto da immergere immediatamente nell'acqua bollente.



Quando gli gnocchi affiorano, lasciateli ancora in acqua per al massimo un paio di minuti e poi scolateli.



In una padella a parte, fate sciogliere il burro, mettete gli gnocchi in una terrina o in un piatto.



Prima di servirli versateci sopra prima il burro fuso, poi il Monte Veronese e infine la ricotta dura.