

# GNOCCHETTI DELICATI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di pasta tipo gnocchi di patate,
- 1 cipolla piccola,
- 20 g di burro,
- 20 g di farina,
- 3 dita di latte,
- 2 dita di panna,
- 2 cucchiaini di formaggio grana,
- 1 bustina di zafferano ai funghi,
- 1/2 dado,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

In una casseruola fate soffriggere la cipolla sbucciata e tritata con il burro senza farla colorire.

Unitevi quindi la farina e stemperatela bene con un cucchiaino di legno; diluite aggiungendo a poco a poco il latte caldo, senza smettere di mescolare.

Insaporite con sale, pepe e noce moscata; unite il dado sbriciolato e lasciate cuocere per 12 minuti.

Fatto questo, aggiungete lo zafferano sciolto in poca panna, mescolate per stemperarlo, infine aggiungete tutta la panna rimasta.

Scaldate il tutto per qualche istante, unite il grana grattugiato e togliete dal fuoco.

Scolate gli gnocchi appena affiorano in superficie, conditeli a strati con la salsa preparata e servite.