

GNOCCHI AI WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di gnocchi di patate,
- 15 wurstel di maiale piccoli,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 20 g di pancetta,
- 1/2 bicchiere di panna,
- burro,
- formaggio grana grattugiato.

Tritare aglio e cipolla e tagliare a dadini la pancetta.

Far rosolare il tutto in poco burro.

Unire i wurstel sminuzzati e far insaporire per 10 minuti.

Aggiungere la panna e proseguire la cottura per 15 minuti a fuoco basso.

Lessare gli gnocchi, scolarli e condirli con il sugo di wurstel e il grana.