

## GNOCCHI AL FORNO 3

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di patate,
- 250 g di farina,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 tazza di panna,
- 100 g di burro,
- 4 uova,
- poca noce moscata,
- sale,
- pepe.

Lessare le patate, sbuciarle e passarle allo schiacciapatate.

Amalgamarvi la farina, le uova, il burro fuso, il parmigiano, poca noce moscata, sale e pepe.

Ridurre il composto in palline.

Portare ad ebollizione abbondante acqua salata e versarvi gli gnocchi.

Quando verranno a galla scolarli con una schiumarola e trasferirli in una pirofila imburrata.

Irrorarli con la panna e cuocerli in forno caldo per circa 15 minuti.