

GNOCCHI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate,
- 200 g di prosciutto crudo,
- 1 uovo,
- 1 cipolla,
- 60 g di burro,
- alcune foglie di salvia,
- farina,
- sale,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva.

Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele con la forchetta.

Sbattete l'uovo con un pizzico di sale e amalgamatelo alle patate.

Assodate con la farina fino ad ottenere un composto compatto.

Tritate la cipolla e tagliate a dadini il prosciutto, fateli soffriggere insieme in un cucchiaio di olio.

Preparate dei grossi gnocchi (in tutto dovete ottenerne una trentina) inserendo all'interno di ognuno un po' del soffritto di cipolla e prosciutto.

Cuoceteli in abbondante acqua salata, condite con burro fuso e salvia.