

GNOCCHI ALLA BAVA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate a pasta gialla,
- 120 g di farina bianca,
- 100 g di farina di grano saraceno,
- 100 g di formaggio fontina,
- 100 g di formaggio toma,
- 15 cl di latte intero,
- 1 noce di burro,
- sale,
- pepe.

Preparare un impasto morbido con le patate lesse passate e le due farine.

Ricavarne tocchetti da passare sui rebbi di una forchetta.

A fuoco basso sciogliere la noce di burro, unirvi 20 g di farina bianca, quindi il latte; dopo 2-3 minuti unire la fontina e far fondere; salare e pepare.

Condirvi gli gnocchi già lessati in acqua salata.