

GNOCCHI ALLA VICENTINA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di patate,
- 250 g di farina,
- sale,
- 1 cucchiaio di grappa,
- 1 manciata di uvetta sultanina ammorbidita prima.

Condimento:

- 200 g di burro,
- 50 g di zucchero semolato,
- 30 g di cannella in polvere.

Mescolare zucchero e cannella, in una casseruola far fondere il burro.

Una volta scolati e disposti nei piatti, irrorare gli gnocchi col burro fuso ed una manciata di miscuglio zucchero-cannella.