

GNOCCHI DEI FARAGLIONI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate,
- 250 g di farina,
- 100 g di burro,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- 4 uova,
- 100 cl di latte,
- noce moscata,
- pepe,
- sale.

Lessare le patate pelate nel latte salato, passarle e aggiungere la farina, metà del burro, metà parmigiano, le uova, pepe, sale e noce moscata grattugiata.

Battere il composto per renderlo soffice.

Gettarlo a mezze cucchiainate in acqua in ebollizione per pochi minuti, scolare e mettere in una pirofila.

Cospargere con burro fuso, parmigiano e panna.

Gratinare per 15 minuti.