

MARILLENKNOEDEL

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di patate,
- 280 g di burro,
- 50 g di semolino,
- 250 g di farina,
- 1 uovo intero,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 kg di albicocche,
- sale,
- zucchero in dadi,
- zucchero,
- 150 g di pangrattato,
- cannella in polvere.

Lessare le patate, sbucciarle, lasciarle intiepidire e passarle.

Mescolarle con il burro ammorbidito, il semolino e una presa di sale.

Aggiungere l'uovo e i tuorli e la farina setacciata e lavorare fino a ottenere una pasta liscia che verrà lasciata 1/2 ora a riposare.

Stendere la pasta fino ad ottenere uno spessore di circa 1/2 cm sul piano infarinato e ritagliare dei quadrati di 8-10 cm.

Dopo aver inserito un cubetto di zucchero nelle albicocche, avvolgerle nei quadrati di pasta.

Lessarle per circa 10 minuti in acqua salata a fuoco basso.

Fondere il resto del burro, rosolarvi il pangrattato e rotolarvi gli gnocchi ben sgocciolati.

Cospargerli di zucchero e di cannella in polvere.