

GNOCCHI AL CACAO E GORGONZOLA

Stanchi dei primi piatti tradizionali? Ecco un'alternativa originale e gustosa. Gnocchi al cacao Emilia Zaini, semplici da preparare ma dal sapore unico. Ideali anche come idea per una cena romantica!



INGREDIENTI:

- **500 g** di patate
- **250 g** di farina 00
- **10 g** di cacao
- **1** uovo
- **10 g** di sale
- noce moscata
- cannella

per il condimento

- **35 g** burro
- **100 g** gorgonzola
- **100 ml** panna



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
4 persone

1

Innanzitutto, lessare le patate (per circa 35 minuti): una volta ben cotte, pelarle e passarle nello schiacciapatate. Unire cacao e farina setacciati, sale e spezie e iniziare ad amalgamare, quindi incorporare anche l'uovo.

CONSIGLIO

Per renderli un po' più leggeri sostituire il latte alla panna.



- 2** Ricavare dei filoncini larghi un paio di cm e tagliarli a tocchetti per creare i vostri gnocchi. Passarli velocemente, uno per uno, sull'asse riga gnocchi o sui rebbi di una forchetta leggermente infarinati per dare loro la classica forma rigata.

- 3** Cuocerli in un'ampia pentola di acqua bollente già salata, scolandoli man mano che vengono a galla e tuffandoli direttamente nel condimento, preparato semplicemente facendo sciogliere burro e gorgonzola in una padella insieme alla panna. Gli gnocchi al cacao sono pronti, servirli con una spolverata di cacao amaro ed il gioco è fatto.