



Ricetta per Gnocchetti di patate con papavero



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Ingredienti:

- 150 g semola di grano duro fine o, semolino o farina zero grumi RIEPPER
- 2 Cu burro fuso
- 1 uovo
- 300 g patate farinose
- sale
- 50 g papavero macinato
- 50 g zucchero
- 40 g burro fuso

Preparazione:

Lessare le patate, pelarle e passarle allo schiacciapate.

Aggiungere uovo, semola, sale e il burro fuso e fare un impasto.

Formare dei rotoli dello spessore di mezzo centimetro e tagliare dei gnocchetti lunghi circa 5 cm.

Farli cadere in acqua salata bollente e cuocerli per circa 3 min.

Togliere gli gnocchetti con una schiumarola e servirli con papavero, zucchero e burro fuso.