

GNOCCHI DI SUSINE

rivisitazione di Anna Moroni
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: media



Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di cottura: 50 minuti

(più il tempo per far bollire l'acqua per gli gnocchi)



Ingredienti (4 persone)

700 g di patate

un uovo

250 g di farina 00

10 prugne

60 g di zucchero semolato

un cucchiaino colmo di cannella

100 g burro

6 cucchiaini di pane grattugiato

sale

PREPARAZIONE

Mescolare zucchero e cannella. Tagliare a metà le prugne e privarle del nocciolo. Condire con lo zucchero e la cannella dalla parte della polpa.

Lavare bene le patate e metterle, con la buccia, in una pentola piena di acqua fredda. Lessarle per circa 30 minuti (il tempo dipende dalla grandezza della patate) o fino a quando la lama di un coltello non farà più fatica a penetrarle. Pelarle da calde, schiacciarle e farle raffreddare più allargate possibile, in modo che il vapore possa fuoriuscire facilmente.

Unire il sale, l'uovo e la farina (è bene tenerne da parte un po' per infarinare il piano), impastando bene. Stendere la pasta di spessore abbastanza alto su un piano infarinato e suddividerla in 20 parti. Porre su ogni parte mezza prugna e chiudere la pasta intorno, dando poi la forma rotonda dello gnocco. In una padella fare sciogliere il burro, unire il pane e un cucchiaino di zucchero e cannella.

Far bollire l'acqua e versarvi gli gnocchi lasciandoli cuocere per 3 o 4 minuti dopo che saranno venuti a galla. Scolarli. Unirli in padella e farli insaporire bene. Prima di servire cospargere con altro zucchero e cannella.