

GNOCCHI DOLCI ALLA VENETA CON UVETTA, ZUCCHERO E CANNELLA AL BURRO VERSATO

preparazione: 60 minuti

cottura: 45 minuti

difficoltà: media

Lavate le patate e lessatele con la buccia in abbondante acqua salata. Sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate mentre sono ancora bollenti, quindi lasciatele raffreddare. Disponete il purè freddo e ben setacciato su un tavolo da lavoro. Incorporate l'uovo, la farina e un pizzico di sale, impastando con le mani fino a ottenere un composto sodo e liscio. Incorporate la farina tutta in una volta e svolgendo l'operazione velocemente, per evitare che lavorando troppo l'impasto le patate liberino ulteriore umidità. Confezionate quindi gli gnocchi e tuffateli in acqua abbondante, bollente, salata e in movimento. Quando tornano a galla, lasciateli cuocere ancora per alcuni secondi e sgocciolateli con la schiumarola. Adagiateli sui piatti, cospargeteli con l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida e ben strizzata, lo zucchero e la cannella mescolati, coprite con il grana grattugiato e con il burro chiarificato ben caldo.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 600 g di patate a pasta gialla
- 200 g di farina
- uvetta
- 30 g di cannella in polvere
- 60 g di zucchero
- burro chiarificato
(vedi ricetta a pag. 108)
- grana padano grattugiato
- 1 uovo
- sale

VINO CONSIGLIATO

Merlara Malvasia Doc

GIOVANNI RUGOLOTTA HOSTARIA SAN BENEDETTO, MONTAGNANA

