

RICETTA DI GENNAIO 2015

GNOCCHI DI VERZA AL RADICCHIO

INGREDIENTI:

1 kg di patate,
250 g di verza,
200 g di farina00,
150 g di radicchio,
100 g di burro,
30 g di parmigiano grattugiato,
2 tuorli,
una scorza di limone grattugiata,
4 foglie di salvia, sale e noce moscata.



PROCEDIMENTO:

lavare e lessare le patate e le foglie di verza.

Raffreddare le foglie di verza e tritarle finemente.

Pelare e schiacciare le patate, unire la verza tritata, la farina, i tuorli, salare, impastare bene e fare gli gnocchi di misura a vostro piacere.

Lavare il radicchio, tagliarlo a julienne e farlo appassire nel burro con le foglie di salvia e la noce moscata.

Cuocere gli gnocchi e farli saltare in padella con il radicchio.

Aggiustare di sale, spruzzare dil parmigiano, unire la buccia di limone grattugiata e... buon appetito!

L'immagine è tratta da: <http://blog.giallozafferano.it/aciascunoilsuo/gnocchi-di-patate-verza-radicchio/>