

# Gnocchi Di Patate Alla Panna

Lessare le patate gi? pelate, passarle al passaverdura e aggiungere la farina, il burro, il parmigiano, le uova, un po' di pepe, un po' di noce moscata grattugiata e sale. Preparare 1 pentola di acqua salata in ebollizione e buttarvi il composto a mezza cucchiata. Lasciare bollire pochi minuti, scolare gli gnocchi e metterli in 1 pirofila imburrata, coperti di panna. Infornare a calore moderato per 15 minuti.

## Ingredienti

1000 G Patate  
250 G Farina  
100 G Formaggio Parmigiano Grattugiato  
100 G Burro  
1 Tazza Panna Liquida  
4 Uova  
Noce Moscata  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 30 minuti.