

## GNOCCHI – **GNOCCHI DI PATATE E PANE CON Sherazade**



*Questi gnocchi sono squisiti e facili, ma se non avete tempo vanno bene anche comprati già fatti: il gusto speciale di Sherazade vi aiuterà a farne in pochi attimi un piatto squisito.*

### INGREDIENTI X 4

- g 650 Patate
- g 120 Farina
- g 100 Pangrattato
- 1 Uovo intero
- q.b. Sale
- q.b. Olio extravergine di oliva
- g 100 Sherazade. Agrodolce di Cipolla Rossa

### PROCEDIMENTO

Lessare le patate. Passarle al setaccio calde e lavorarle con farina, pangrattato, uovo e sale. Preparare gli gnocchi sulla spianatoia infarinata facendo lunghi cilindretti, tagliandoli a pezzetti di 2 cm e passandoli sui rebbi di una forchetta.

Lessare gli gnocchi in acqua bollente e salata e condirli con Sherazade. Agrodolce di Cipolla Rossa e olio di oliva.



1h