



## Gnocchi al Sagrantino Passito

### Ingredienti per 4 persone:

1 Kg di patate farinose,  
300 gr di farina,  
un uovo intero,  
1 bicchiere di Sagrantino Passito,  
un pizzico di sale.

Per il condimento: burro, 1 bicchiere di Sagrantino Passito e formaggio fresco (caciotta).

Tempo di preparazione: 30 minuti circa.

### Procedimento

Lavate le patate, fatele lessare, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate sul vostro piano di cucina, mescolatevi la farina, l'uovo, un bicchiere di Sagrantino Passito, il sale ed impastate velocemente il composto. Staccatene dei pezzi e, con le mani infarinate, formate dei bastoncini che ritaglierete a pezzetti lunghi un paio di centimetri ed allineateli su un telo infarinato.

Fate cuocere gli gnocchi per alcuni minuti in acqua bollente e salata, pochi alla volta, poi estraeteli con la schiumarola man mano che vengono a galla. Saltateli in una padella, dove avrete già fuso del burro senza farlo rosolare, quindi aggiungete gli gnocchi ed un bicchiere di Sagrantino.

Prima di servire cospargere con un formaggio grattugiato fresco (tipo caciotta).