

Gnocchi al tè verde



Ingredienti

- 800 g patate
- 3 cucchiai Olio Cuore
- qb sale
- 240 g farina
- 1 cucchiaino tè verde
- salvia fresca
- 2 cucchiai Olio Cuore
- 30 g Parmigiano Reggiano

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 344 Kcal**
- **Grassi: 11.17 g**

Preparazione

- Macinare fine il tè verde.
- Lessare le patate in acqua salata.
- Scolare e pelare le patate, poi passarle nello schiacciapatate.
- Alle patate schiacciate aggiungere il tè verde, la farina e il sale.



- Unire 3 cucchiaini di Olio Cuore impastando con rapidità senza snervare la massa.



- Sul tagliere infarinato stendere il composto in lunghi filoncini e tagliare a pezzetti.
- Porli su dei vassoi di cartoncino spolverizzati con farina.
- Portare a bollore abbondante acqua salata e buttare gli gnocchi. Scolare quando saliranno a galla.



- Scaldare 2 cucchiaini di Olio Cuore con un ciuffo di salvia tagliato a julienne, aggiungere gli gnocchi e insaporire.



- Condire con il Parmigiano, guarnire con la salvia e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico