



## GNOCCHI DI PATATE DOLCI CON SALSA ROQUEFORT

### Ingredienti

*Per 2 persone*

200g di farina di frumento T80

140g di patate dolci

1 uovo

100g roquefort

10ml di panna acida

### Passi

- 1.** Sbucciare le patate dolci e tagliarle a pezzi. Quindi cuocili a vapore finché non sono teneri, quindi versali nel robot da cucina e fai una purea omogenea. Aggiungere la farina, il sale e l'uovo e mescolare di nuovo.
- 2.** Cospargere la farina sul piano di lavoro e separare l'impasto in 3 pezzi. Fare 3 rotoli di pasta e tagliarlo per fare gli gnocchetti. Tira ciascuna delle tue palle e fai l'impressione con una forchetta.
- 3.** Versate gli gnocchetti in una grande casseruola di acqua bollente e una volta che salgono in superficie scolateli.
- 4.** Quindi in una padella capiente con burro o olio d'oliva, cuocere gli gnocchetti fino a quando non saranno dorati.
- 5.** In una padella laterale, sciogliere la crema con il Roquefort. Una volta che la salsa è omogenea, servire gli gnocchetti con la salsa di formaggio.