




# Gnocchi di patate e asparagi

<https://www.lacucinaimperfetta.com/gnocchi-di-patate-e-asparagi/>



 Preparazione: **40 min**

 Cottura: **20 min**

 Tempo totale: **1 h**

 Difficoltà: **media**

---

 VEGETARIANA

---

Gli **gnocchi di patate e asparagi** sono un primo piatto primaverile dal gusto buono e delicato. Gli asparagi donano ai tradizionali gnocchi di patate una leggera tonalità di verde e una nota in più di profumo e sapore anche se dovete stare attenti all'impasto che risulterà un po' più appiccicoso.

Io gli ho conditi semplicemente con burro fuso, parmigiano e punte degli stessi asparagi. Per un tocco in più potete aggiungere anche delle foglie di salvia. Visto che siamo in tema di asparagi vi lascio il link di un altro primo piatto che amo molto, [la pasta alla carbonara di asparagi!](#)

[Giuliana Manca](#)

## INGREDIENTI

## QUANTITÀ PER 3-4 PERSONE



- patate 400 g
- asparagi 220 g 100 puliti
- uova 1
- farina 00 150 g
- sale
- burro
- parmigiano grattugiato

## PROCEDIMENTO

### COME FARE GLI GNOCCHI DI PATATE E ASPARAGI

1

Lessate le patate partendo da acqua fredda e sbucciatele, quindi passatele allo schiacciapatate per ridurle in purea.



2

Pulite gli asparagi eliminando la parte più dura del gambo e lessateli in acqua salata. Frullate i gambi e tenete da parte le punte, poi unite la purea ottenuta alle patate schiacciate. Assaggiate e salate.



3

Amalgamate ed unite l'uovo, poi aggiungete gradualmente la farina.



4

Spostate l'impasto su un piano infarinato e lavoratelo con una spatola visto che sarà un po' appiccicoso, quindi ricavate dall'impasto tanti cilindretti e ritagliate i vostri gnocchi.





---

5

Lessate gli gnocchi in acqua salata e saltateli in un tegame con il burro e le punte di asparagi tenute da parte, infine insaporite con del parmigiano grattugiato e servite.

