





Gnocchi di patate e barbabietola

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



-  Preparazione: **35 min**
-  Cottura: **5 min**
-  Tempo totale: **40 min**
-  Difficoltà: **media**

 VEGETARIANA

Gli **gnocchi di patate e barbabietola** sono un primo piatto raffinato e delicato. I classici gnocchi di patate sono arricchiti dalla purea di barbabietola che con il suo meraviglioso colore e il suo sapore dolce rende il piatto ancora più gustoso e originale. Io li ho conditi con una crema di taleggio, che ci sta veramente benissimo, ma se non vi piace potete condirli anche semplicemente con burro e parmigiano, vi consiglio comunque di non nascondere il loro bel colore. A questo proposito fate attenzione alla cottura, se la prolungherete troppo il colore sbiadirà! Vi lascio anche il link del [risotto alla barbabietola](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 6 PERSONE



- patate farinose 800 g
- barbabietole già cotte 120 g
- farina 00 250 g
- uova 1
- taleggio 150 g
- latte 150 g
- sale

PROCEDIMENTO

COME FARE GLI GNOCCHI DI PATATE E BARBABIETOLA

1

Eliminate la sottile buccia della barbabietola già lessata, tagliatela a pezzi e frullatela. Lessate le patate partendo da acqua fredda, pelatele e passatele allo schicciapatate.



2

Amalgamate la purea di barbabietola e quella di patate e unite l'uovo e un pizzico di sale.



3

Aggiungete la farina e impastate il tutto fino ad ottenere un panetto liscio e morbido.



4

Prelevate dei pezzetti di impasto, fate dei cordoncini e tagliate gli gnocchi. A parte preparate la crema di taleggio facendo sciogliere a fiamma bassa il formaggio con il latte.

Lessate gli gnocchi di patate e barbabietola in acqua salata per pochi minuti e conditeli con la crema di taleggio.



Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758