



Ricetta

Gnocchi alla barbabietola rossa con gorgonzola



Per la preparazione vi serve:



Ingredienti

- 2 barbabietole cotte (purea)
- 1 kg di farina di grano tenero
- 300 g di farina al farro
- 4 uova
- 250 ml di acqua
- 1 pizzico di sale

Preparazione

Mescolare bene gli ingredienti e lavorare l'impasto fino ad ottenere una massa omogenea e lasciare riposare per 10 min. Tagliare con un tagliapasta rotondo piccoli cerchi e riempirli con gorgonzola.

Formare le mezzelune, chiuderle bene facendo aderire bene i bordi e infine bollirle in acqua salata per 3 minuti.



***NON VI RESTA POI
CHE GUSTARLO!***