

Gnocchi di patate burro e salvia

Ingredienti

1 kg di [gnocchi di patate](#)

60 g di burro

2-3 cucchiaini di olio ex.v. oliva

50 g di parmigiano grattugiato

10 - 15 foglie di salvia

Preparazione



1. Far sciogliere il burro in una padella.

2. Unire le foglie di salvia spezzettate e lasciare soffriggere leggermente.



3. Nel frattempo mettere in cottura gli gnocchi in abbondante acqua salata.

4. Quando la salvia ha rilasciato il suo aroma, fermare la cottura aggiungendo un mestolo di acqua di cottura degli gnocchi



5. Condire la salsa con sale.

6. Scolare gli gnocchi non appena vengono a galla e versarli nella salsa calda e saltare a fiamma vivace.



7. Se necessario aggiungere agli gnocchi di patate burro e salvia un mestolo di acqua di cottura.

8). Spegner il fuoco ed unire il formaggio grattugiato, quindi servire subito.



Note e... Sonia consiglia

a) Accompagnare gli gnocchetti di patate burro e salvia con parmigiano grattugiato.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo