**La ricotta degli gnocchi.**

**Ingredienti:**

* 500 grammi di patate
* 120 grammi di farina
* un uovo
* un pizzico di sale

**Metodo:**

1. Bollite le patate senza sbucciale finchè ben cotte.
2. Sbucciate e schiacchiate le patate.
3. Aggiungete sale, ouvo e farina.
4. Con le mani, impastate la pasta gentilmente.
5. Formate un serpentello.
6. Tagliatelo a pezzettini.
7. Passateli su una forchetta.
8. Mettete gli gnocchi in una pentola d’acqua salata che sta bollendo.
9. Gli gnocchi sono cucinati quando salgono.

**Le salse:**

1.

Burro nocciola:

50 grammi di burro

1 cucchiaio di salvia fresca

2.

Formaggio:

¼ tazza di formaggio

¼ tazza di panna

3.

Pomodoro:

¼ tazza di passata di pomodoro

Un pizzico di erbe fresche