



CUCINA CON NOI!

Gnocchi di patate e zafferano con borragine e pinoli tostati

Un gusto interessante, che mi ricorda, non so perché, l'ostrica... non male per un vegetariano!

INGREDIENTI

500 g di patate crude farinose con la buccia

150 g di farina

due bustine di zafferano in polvere

sale q.b.

300 g di **Borragine Cubello Orogel**

100 g di pinoli tostati



30



4

Preparazione

- 1** Per gli gnocchi: cuocere le patate in abbondante acqua, pelarle, passarle allo schiacciapatate da calde. Incorporare quindi la farina, lo zafferano e il sale, facendo attenzione a non impastare troppo, perché altrimenti l'impasto diventerà colloso. Formare quindi gli gnocchi.
- 2** Cuocere la borragine in una padella ben calda. Nel frattempo tritare i pinoli tostati.
- 3** Cuocere gli gnocchi per quattro minuti circa (quando saranno a galla... saranno pronti!), scolarli bene e saltarli in padella insieme alla borragine, con un filo d'olio.
- 4** Per l'impiattamento: servire gli gnocchi con il trito di pinoli sopra.

