



# LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco  
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

## PRIMI PIATTI gnocchi

### Gnocchi al gongorzola

X 4 persone

Kg 1,5 di patate farinose, 400gr. circa di farina bianca,- 2 uova intere, sale e noce moscata. 3 manciate di formaggio grattugiato, 300gr.di Gorgonzola dolce (naturale è più buono ma attenzione nella preparazione della salsa), latte fresco intero (o panna) 1 noce piccola di burro

*Lavate le patate, fatele lessare, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate sul tavolo, mescolatevi la farina, le uova, il sale e pochissima noce moscata, impastate velocemente il composto. Staccatene dei pezzi e, con le mani infarinate, formate dei bastoncini, che ritaglierete a pezzetti lunghi circa tre centimetri; schiacciateli con il pollice su una forchetta e allineateli su un telo o sul tavolo infarinato. Fateli cuocere per pochi minuti (finchè vengono a galla) in acqua bollente salata, poi sgocciolateli in un piatto largo e fondo. Nel frattempo avrete preparato il condimento nel seguente modo: in un tegame fate sciogliere il burro senza farlo rosolare, unitevi la panna, il gorgonzola a pezzetti, il formaggio grattugiato e il sale, se necessario. Mescolate sul fuoco basso finché si sarà formata una crema, senza lasciarla bollire; versatela sugli gnocchi e serviteli.*