



CUCINA

**Mariuccia Ferrero**

Chef del ristorante  
San Marco,  
a Canelli (AT),  
tel. 0141/823544.

## GNOCCHI DI PATATE AL CASTELMAGNO

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

■ 1 kg di patate farinose ■ 300 g di farina bianca ■ 3 uova ■ Sale e pepe. **PER LA SALSA**  
■ 100 g di burro fresco ■ 300 g di formaggio Castelmagno doc ■ Tartufo bianco d'Alba

Cuocere le patate in acqua salata, scolarle, pelarle e passarle allo schiacciapate. Unire la farina setacciata con sale e pepe, le uova intere e lavorare rapidamente l'impasto. Suddividerlo in tanti bastoncini e poi tagliarli in pezzetti di circa 2 cm di lunghezza. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata bollente e scolarli appena vengono a galla. Per

**VINO CONSIGLIATO:**  
Barbera d'Asti Pomo Rosso

la salsa al Castelmagno: sciogliere il burro, unire il formaggio tagliato a pezzi, qualche cucchiaiata di acqua di cottura degli gnocchi e versarvi gli gnocchi appena sgocciolati, amalgamare e servire ben caldi e morbidi con un'abbondante grattata di tartufo bianco d'Alba.