



## Gnocchi'nduja e gorgonzola

Ingrédients: 1 kg de farine 600 gr de pomme de terre

Cuire les pommes de terre et les écraser en purée

Verser tout doucement la farine et mélanger à la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse non collante.

Façonner des tronçons, les couper en petits rectangles

Les façonner soit à l'aide de votre ustensile bois ( règle a gnocchi) soit avec votre fourchette.

Fariner les ustensiles et rouler les gnocchis avec le bout des doigts sans trop appuyer afin de leur laisser une jolie forme ronde et strier

Les étaler les uns à côtés des autres sur un torchon fariné

Portez à ébullition l'eau salée avec une cuillère à soupe de d'huile d'olive, versez les gnocchis en pluie et brassez à l'aide d'une cuillère en bois pour pas que les gnocchis restent collés au fond du faitout

Dans votre poêle faire fondre le gorgonzola avec quelques touches de 'nduja ( attention à la dose, car très piquant), les gnocchis sont à la surface vous les récupérez à l'écumoire, les verser délicatement sur la sauce, amalgamez et servez chaud.

Présentez dans une verrine ou sur une ardoise.