

# Gnocchi zafferano e prosciutto cotto



Gli gnocchi zafferano e prosciutto cotto sono un piatto molto semplice ma al tempo stesso dal sapore deciso. Un primo piatto molto cremoso e avvolgente, ecco a voi la ricetta.

**Ingredienti per 2 persone**

Per gli gnocchi:

300 g di farina  
1 Kg di patate  
1 pizzico di sale

Per il condimento:

1 bustina di zafferano  
2 cucchiaini di panna  
100 g di prosciutto cotto  
1 filo d'olio evo

Per prima cosa preparate gli gnocchi di patate. Lavate e sbucciate le patate e mettetele in una casseruola d'acqua (il livello dell'acqua deve essere tale da ricoprire completamente le patate). Portate ad ebollizione l'acqua e continuate a cuocere le patate per circa 10 minuti o comunque finché non saranno

morbide. Togliete le patate dall'acqua bollente e mettetele a raffreddare a temperatura ambiente.

Su una spianatoia disponete a vulcano la farina. Al centro della farina schiacciatevi le patate con lo schiacciapatate. Aggiungete un pizzico di sale e impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare per una ventina di minuti circa.

Tagliate una parte della palla di impasto e formate dei cilindri, facendo rotolare con le mani l'impasto sulla spianatoia. Raggiunto un cilindro di circa 1 cm di diametro, tagliate trasversalmente il cilindro in modo da ottenere gli gnocchetti. Disponeteli in vassoi cosparsi di farina, in modo che non si attacchino.

Continuate allo stesso modo fino ad esaurire l'impasto.

In una padella versate un filo d'olio evo. Mescolate in una ciotola la panna con lo zafferano fino a che la panna non sarà diventata gialla. Versate in padella e scaldate per un paio di minuti. Aggiungete il prosciutto cotto tagliato grossolanamente.

Nel frattempo fate bollire una pentola d'acqua, aggiungete una manciata di sale grosso e buttate gli gnocchi (un po' alla volta, altrimenti si attaccano tra di loro in cottura).

Man mano che gli gnocchi salgono a galla, scolateli e saltateli in padella con un goccio di acqua di cottura in modo da non asciugarli troppo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)