

## Gnocchi alla Farina bóna

Ricetta di Gero Porstein, chef dell'Hotel Waldhaus Sils

### Ingredienti

1,5 kg di patate farinose

100 g di Farina bóna 

100 g di farina di frumento, a cui aggiungere la farina necessaria per infarinare la spianatoia

sale, pepe, noce moscata, alloro e cumino

### Preparazione

1. Lavare accuratamente le patate e lessarle in acqua salata a cui saranno stati aggiunti il cumino, la noce moscata e l'alloro.
2. Sbucciare le patate ancora calde, lavorarle con lo schiacciapatate e lasciarle raffreddare brevemente.
3. Condire 1 kg di purè di patate con sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Aggiungere la Farina bóna e la farina di frumento e impastare brevemente, giusto quanto basta per ottenere una massa omogenea.
4. Sulla spianatoia precedentemente infarinata, lavorare l'impasto per ottenere dei filoni del diametro di un pollice e tagliarli a tocchetti uniformi. Arrotolare i tocchetti a piacimento e rigarli con un rigagnocchi o i rebbi di una forchetta.
5. Buttare gli gnocchi in acqua salata e bollente e cuocerli a fuoco basso finché non vengono a galla. Scolare gli gnocchi con una schiumaiola, saltarli con burro e salvia e cospargerli con fettine sottili di Sbrinz d'alpeggio.