

## **Gnocchi di Susine**

### **Ingredienti:**

500 g. di patate, 150 g. di farina 00, 1 uovo intero, 12 susine ( o confettura di susine ), 50 g. zucchero semolato, 3 cucchiai di pane grattugiato, 100 g. burro, 10 g. cannella in polvere.

### **Preparazione:**

con le patate lessate l'uovo e la farina, quindi fate una pasta come per gli gnocchi, stendetela e dividetela in 12 dischi.

Riponete su ognuno una susina ( o un cucchiaino di confettura ) e farcita con un po' di pan grattato rosolato nel burro fino ad imbiondire, zucchero e cannella. Fatene degli gnocchi, quindi lessateli in acqua bollente salata finche non vengono a galla. Deponeteli sul piatto di servizio e conditeli con burro fuso e pan grattato.

Ponete, a parte, dello zucchero semolato e della cannella in polvere; molti li preferiscono dolci e con un marcato sapore di spezie.