



# RICETTA

## GNOCCHI DI FAGIOLI CON SPECK

### INGREDIENTI

2 patate medie

160gr di fagioli

100gr di speck

30gr di burro

sale e pepe qb.

farina qb.

### PREPARAZIONE

*Cuocere i fagioli; una volta cotti schiacciarli con il passapomodoro. Lessare le patate, schiacciarle e unirle ai fagioli con un cucchiaino di sale e una manciata di pepe.*

*Iniziare ad aggiungere la farina per creare un composto morbido e facile da tagliare simile a quello tipico degli gnocchi.*

*Creare delle strisce di pasta e tagliare gli gnocchi.*

*Mentre gli gnocchi cuociono, soffriggere nel burro lo speck*

*Scolare gli gnocchi e passarli nel condimento; servirli con una spolverata di parmigiano.*