**Gnocchi di patate dolci**

**con burro fuso, salvia e parmigiano**

**Ingredienti per 4 persone:**

500 gr di patate dolci degli Stati Uniti

170 gr di ricotta

100 gr di parmigiano grattugiato

240–300 gr di farina

1 cucchiaino di sale

100 gr di burro

1 mazzetto di salvia fresca

**Procedimento:**

1. Sbucciate le patate dolci, tagliatele in grossi pezzi e lessatele in acqua poco salata.  Scolate l’acqua e versate le patate in una terrina, fatele raffreddare, quindi riducetele in purea servendovi di uno schiacciapatate o un frullatore a immersione.
2. Aggiungete la ricotta, il parmigiano e il sale e mescolate bene. Incorporate a poco a poco la farina e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto leggermente appiccicoso.
3. Infarinate il piano di lavoro e dividete l’impasto in sei parti. Modellatele formando dei cilindri piuttosto lunghi che taglierete in piccoli pezzi; con una forchetta fate una leggera pressione su ognuno dei pezzi in modo da dare loro la forma tipica degli gnocchi.
4. Fate bollire dell’acqua salata in una pentola. Tuffate gli gnocchi nell’acqua pochi per volta e fateli cuocere finché non vengono a galla. Quindi raccoglieteli con una schiumarola, scolateli e disponeteli su un piatto.
5. Rosolate il burro in una padella mescolando finché non diventa dorato e libera il suo tipico aroma. Versate gli gnocchi nella padella e fateli saltare finché non saranno dorati.
6. Staccate le foglie di salvia, lavatele e aggiungetele. Mescolate delicatamente a fuoco basso fino a condire tutti gli gnocchi con il burro e la salvia.