**Gnocchi z batatami,**

**brązowym masłem z szałwią i parmezanem**

**Składniki dla 4 osób:**

500 g batatów z USA

170 g ricotty

100 g tartego parmezanu

240-300 g mąki

1 łyżeczka soli

100 g masła

1 pęczek świeżej szałwii

**Przygotowanie:**

1. Bataty obrać, pokroić na dużą kostkę i ugotować w lekko osolonej wodzie.  Odcedzić, przełożyć bataty do miski, ostudzić i zrobić purée ugniataczem do ziemniaków lub blenderem.
2. Dodać ricottę, parmezan i sól. Dokładnie zmieszać. Stopniowo dodając mąkę pszenną, zagnieść ze składników klejące ciasto.
3. Oprószyć blat mąką i pokroić ciasto na sześć kawałków. Z każdego kawałka uformować długi wałek. Pokroić wałek na gnocchi o średniej wielkości, a następnie odcisnąć na każdym kawałku widelcem typowy karbowany wzór.
4. Zagotować w garnku osoloną wodę. Wkładać gnocchi i gotować, dopóki nie wypłyną na powierzchnię. Wyjąć gnocchi łyżką cedzakową z garnka i położyć na talerzu.
5. Smażyć masło na patelni cały czas mieszając, aż zbrązowieje i zacznie wydzielać orzechowy aromat. Dodać gnocchi i podsmażyć na złotobrązowy kolor.
6. Oderwać liście szałwii, umyć i dodać na patelnię. Mieszać na małym ogniu, aż wszystkie gnocchi zostaną zmieszane z szałwią i masłem.