

Gnocchi di patate



Ingredienti per 4 adulti

500g patate

150g farina

50g parmigiano grattugiato

50g olio extravergine oliva

Sale q.b.

Procedimento

Lessare le patate in acqua salata, scolare e sbucciare. Passare al passaverdura se occorre lasciare intiepidire ma non raffreddare. Impastare con farina, parmigiano, sale sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Ricavare da piccoli pezzi di pasta, strisce cilindriche allungate e tagliare a proprio gusto gli gnocchi della grandezza desiderata. Spolverare con farina per non farli attaccare. Con la forchetta imprimere la caratteristica forma riccia con una piccola pressione. Cuocere in acqua salata e condire a piacere.