

PRIMI PIATTI

Chjiusoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PREPARAZIONE

- 1** Lavorate a lungo un impasto di farina di semola di grano duro con acqua tiepida e sale. Lavorate energicamente fino a che la pasta non risulti elastica e produca le classiche bolle d'aria.
Lasciate riposare coprendo con un panno e, dopo mezz'ora allungate dei cordoni di pasta della grossezza di un pollice che taglierete a pezzi di due centimetri.
Fate degli gnocchi utilizzando un pezzo di vetro zigrinato o altra superficie ruvida.
Cuocete gli gnocchi ottenuti in abbondante acqua salata.
Nel frattempo, in una casseruola sciogliete 30 g di burro, un cucchiaino di farina bianca, 100 g di peretta vaccina fresca, un cucchiaino di miele di corbezzolo e pepe nero.

Con questa poltiglia, detta anche "mazza frissa", condite gli gnocchi appena scolati.