

PRIMI PIATTI

Gnocchi al cucchiaino

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

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



INGREDIENTI

400 g di farina
2 uova
sale
pepe
1 manciata di parmigiano
latte q.b.
2 patate
burro
salvia
1 spicchio d'aglio.

PREPARAZIONE

- 1** In una terrina, impastare la farina, le uova, il sale, il pepe, una bella manciata di parmigiano e latte q.b. per ottenere una pasta della densità tipo quella per i buccellati.





2 A parte, mettere a bollire dell'acqua salata con due patate tagliate in 4.



- 3 Far bollire per almeno 7/8 minuti per dar modo alle patate di cuocere, nel frattempo, mettere del burro in un altro tegamino con salvia e uno spicchio di aglio e far dorare.



- 4 Quando le patate sono quasi cotte, prendere un cucchiaino da cucina e bagnarlo prima nell'acqua della pentola,



5 poi, prendere, con la punta del cucchiaino, poca pasta e farla cadere nella pentola.

Ripetere il procedimento fino ad esaurimento dell'impasto.



6 Così facendo si ottengono degli gnocchi di svariate forme, prestare attenzione a prendere un quantitativo di pasta simile per tutti gli gnocchi.

Far cuocere per 3 minuti, quindi scolarli e condirli con il burro fuso precedentemente ed una spolverata di parmigiano.



7 Ed ecco qui il piatto pronto.

