

## **PRIMI PIATTI**

## Gnocchi al cucchiaio

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

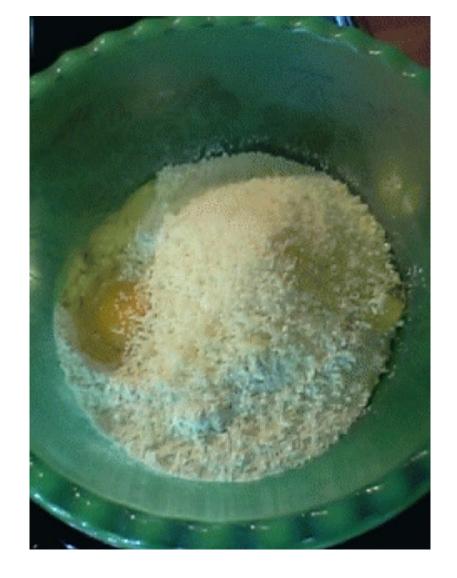
burro

salvia

1 spicchio d'aglio.

## PREPARAZIONE

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.





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



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 cucchiaio da cucina e bagnarlo prima nell'acqua della pentola,



poi, prendere, con la punta del cucchiaio, 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.

