

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di castagne al pesto

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 700 g di patate
- 100 g di farina bianca
- 100 g di farina di castagne
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale

## PREPARAZIONE

- 1 Lessate le patate con la buccia; quando saranno cotte sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Lasciate intiepidire, poi aggiungete le due farine, l'uovo ed il sale. Impastate bene e preparate i soliti bastoncini per gli gnocchi dello spessore di un dito; tagliateli a pezzetti di 2-3cm e passateli sul rovescio della grattugia, delicatamente, premendo con l'indice; manteneteli su un vassoio infarinato.  
Cuocete gli gnocchi in acqua salata e man mano che vengono a galla raccoglieteli e conditeli con il pesto.