

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di patate

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *42 min*    COSTO:  
*molto basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

---



## INGREDIENTI

PATATE 1 kg  
FARINA 300 gr  
UOVA 1  
SALE 1 pizzico

**Come fare gli gnocchi di patate:** sarà una cosa così difficile? Niente di più sbagliato, la ricetta degli gnocchi è molto semplice e non servono strumenti particolari, solo un pochino di pazienza nel lessare la **patate!** Realizzare gli gnocchi fatti in casa è davvero una grande soddisfazione perchè sono un **classico** della cucina italiana.

# PREPARAZIONE

1 Lessate le patate con tutta la buccia in abbondante acqua bollente.

Quando saranno cotte, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate facendole ricadere su di un piano di lavoro.



2 Aprite le patate a fontana, aggiungete la farina e un uovo, quindi iniziate ad impastare.





3 Non lavorate troppo l'impasto poichè non dovrà acquisire elasticità.



4 A questo punto, prelevate delle porzioni dall'impasto appena realizzato e modellateli a formare dei cilindri lunghi del diametro giusto per i vostri gnocchi.



- 5 Tagliate questi cilindri in tanti pezzetti di lunghezza più o meno uguale, avrete in questo modo preparato i vostri gnocchi.



- 6 Ora potete scegliere di rigare gli gnocchi utilizzando uno rigagnocchi, una forchetta o una grattugia.



- 7 Una volta pronti potrete cuocere gli gnocchi appena realizzati oppure potrete semplicemente sbollentarli e congelarli per utilizzarli in un secondo momento.

CONSIGLIO

NOTE SULLA PATATA