

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