

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate piacentini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 1 kg
FARINA 00 300 gr
SALE 1 pizzico
UOVA INTERE (in caso le patate non
leghino bene) - 1
PESTO DI BASILICO 300 gr

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola fate bollire abbondante acqua, aggiungete le patate ben lavate e fatele lessare per 40 minuti circa (devono risultare tenere), scolatele, sbucciatele ancora calde e passatele allo schiacciapatate sopra una spianatoia.

Aggiungete il sale e poca farina alla volta e impastare fino ad avere una pasta soda, se serve aggiungete l'uovo.



2 Dividete la pasta in panetti uguali e formate dei rotoli.



3 Tagliare in quadretti tutti uguali e cospargete di farina per non farli attaccare l'un l'altro.



- 4 Con una forchetta create delle righe sul dorso dei gnocchi e posateli ben distanziati sopra un vassoio con uno strofinaccio pulito.



5 In una pentola fate bollire abbondante acqua salata e tuffateci gli gnocchi.

Quando vengono a galla fate cuocere ancora 1 minuto.



6 Conditeli con il pesto e servite.

