

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.

