

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate - Potet Klub

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Norvegia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *90 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

STINCO DI MAIALE 1

PATATE bollite - 400 gr

FARINA INTEGRALE 100 gr

FARINA 100 gr

LIEVITO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Bollite lo stinco fino a cottura ultimata (quando la carne si stacca dall'osso). Rimuovetelo dal liquido e lasciate raffreddare. Conservate il liquido.

Rimuovete la carne e un po' di grasso dall'osso e mettetelo in un mixer con le patate.



2 Aggiungete la farina, il lievito, sale e pepe.





3 Assicuratevi che ci sia farina a sufficienza per formare un impasto corposo.

Usando le mani, arrotolate l'impasto formando dapprima dei cilindri lunghi dai quali ricaverete gli gnocchi.



4 Trasferite gli gnocchi appena realizzati nel liquido di cottura dello stinco e cuoceteli per 5 minuti o fino a che non vengono a galla.



5 Servite conditi con del burro.