

PRIMI PIATTI

## Gnocchi di mira63

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

PATATE ROSSE 1 kg  
FARINA DI SEMOLA 400 gr  
FORMAGGI MISTI 200 gr  
UOVA 1  
PREZZEMOLO  
SALVIA  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Pelare le patate e cuocerle.



2 Grattugiare i formaggi ( si può usare parmigiano-emmenthal e pecorino).



3 Tritare il prezzemolo e la salvia.



4 Quando le patate si sono cotte, schiacciarle con lo schiacciapatate sul tagliere ed aspettare un po' che si raffreddino.

Unire poi la farina, il formaggio, l'uovo, il sale e le erbe e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Se il risultato fosse troppo molle, aggiungere un po' più di farina, facendo però attenzione a non aggiungerne troppa.





- 5 Successivamente prendere piccoli pezzi di impasto, formare un lungo rotolo e tagliarlo poi a pezzetti.





6 Con l'aiuto del rigagnocchi fare gli gnocchi.



7 Condirli come più piace, in questo caso burro e salvia.

