

PRIMI PIATTI

# Gnocchi acqua e farina

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



## INGREDIENTI PER CUCINARE GLI GNOCCHI ACQUA E FARINA

ACQUA 500 gr

FARINA 00 500 gr

SALE

**Gnocchi acqua e farina: un piatto povero e gustoso, facile da preparare con soli 2 semplici ingredienti.**

## COME FARE GLI GNOCCHI ACQUA E FARINA

- 1** Metti l'acqua in una pentola e posizionala sul fuoco, una volta raggiunta l'ebollizione, spostala dal fornello, quindi aggiungi il sale e la farina.



2 Mescola con un cucchiaio di legno, quando il composto si staccherà dalle pareti della pentola, versa della farina su un ripiano e rovesciaci l'impasto.





- 3** Mentre il composto è ancora caldo continua a lavorarlo per renderlo omogeneo e privo di grumi, quindi forma un panetto e lascialo raffreddare.

Con l'impasto ormai freddo forma dei cilindretti, tagliali a tocchetti e passali sui rebbi di una forchetta per dargli la forma classica, rigata dello gnocco.





- 4 Cuoci gli gnocchi acqua e farina in una pentola colma d'acqua salata, falli cuocere circa 5 minuti, saranno pronti non appena saliranno tutti a galla. Scola gli gnocchi, mettili in un piatto da portata e condiscili come preferisci, noi abbiamo usato un condimento di salsa di pomodoro e basilico. Prima di servire, spolverizza con il formaggio grattugiato e qualche foglia di basilico come decorazione.







## GNOCCHI ACQUA E FARINA: UN'ALTERNATIVA LEGGERA E VELOCE PER

Gli gnocchi acqua e farina sono una **variante leggera, semplice ed economica** dei tradizionali gnocchi di patate. Realizzati con solo due ingredienti, acqua e farina, questi gnocchi sono **facili e veloci** da preparare, perfetti per chi cerca una soluzione pratica senza rinunciare al gusto. Ideali per essere conditi con sughi leggeri, burro e salvia, o semplicemente con un filo d'olio e parmigiano, **gli gnocchi acqua e farina sono versatili e adatti a ogni occasione**.

*Segui la nostra guida passo dopo passo per preparare gnocchi acqua e farina perfetti, che sapranno deliziare tutti con la loro leggerezza e semplicità.*

## SE TI SONO PIACIUTI GLI GNOCCHI ACQUA E FARINA, PROVA ANCHE

[Gnocchi di zucchine](#)

[Gnocchi di ricotta](#)

[Gnocchi di zucca](#)

[Gnocchi di patate viola](#)

[Gnocchi alla romana](#)

QUESTE RICETTE