

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate - Klubb

LUOGO: Europa / Norvegia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

750g di patate passate
250g di patate bollite
200g di farina d'orzo
sale

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate le patate passate con la farina per evitare che diventino nere. Schiacciate le patate bollite, incorporate con le patate passate e aggiungete sale a piacere.
Formare delle palle con il preparato di patate e lasciatele sobbollire in acqua per circa 30 minuti. Assicuratevi che ci sia acqua a sufficienza nella casseruola affinché gli gnocchi non si tocchino l'un con l'altro. Servite con formaggio di capra e carne.