

PRIMI PIATTI

## Sluski slaski

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Polonia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **3 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *40 MINUTI DI COTTURA DELLE PATATE*



### INGREDIENTI

PATATE 1 kg

FECOLA DI PATATE 250 gr

SALE

### PER CONDIRE

BURRO 100 gr

PANCETTA (TESA) 100 gr

Noi li abbiamo soprannominati sluski slaski, in realtà il nome reale sarebbe Sluski klaskie o Kluski slaskie. Comunque li chiamiate altro non sono che simpatici gnocconi di patate dove, al posto della semplice farina, troviamo della fecola che li rende ancora più leggeri.

Gnocchi con il buco nel centro, adatto a raccogliere il vostro condimento preferito....noi li abbiamo preparati con burro e pancetta, provateli!

# PREPARAZIONE

- 1 Salate l'acqua in ebollizione in una pentola, tuffatevi le patate sbucciate e portatele a cottura.



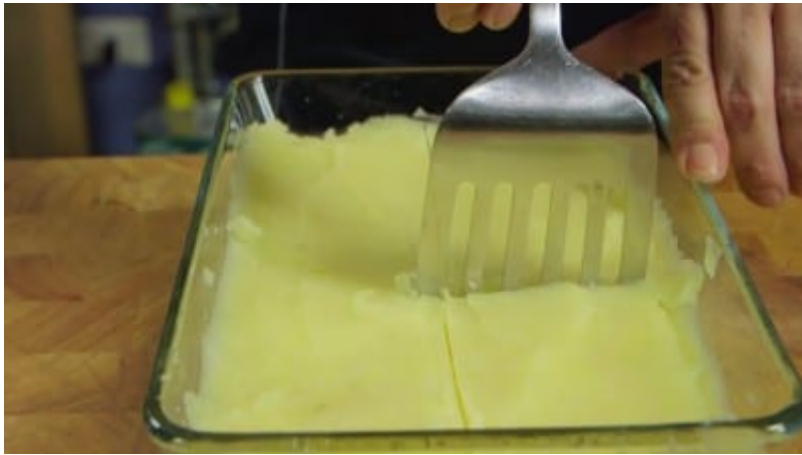
- 2 Quando le patate saranno ben morbide, passatele allo schiaccia-patate.



**3** Trasferite le patate schiacciate in un contenitore dalla forma regolare e livellate in uno strato uniforme.

Rimuovete 1/4 delle patate e riempiete il buco che si sarà formato con la fecola di patate.



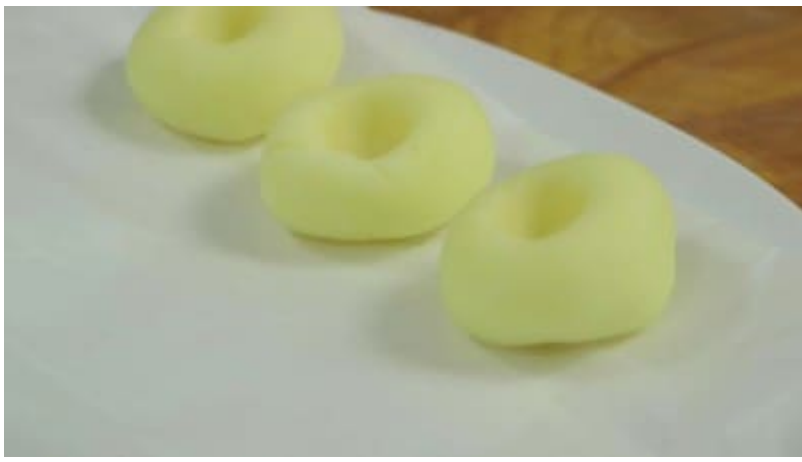


4 Mescolate bene gli ingredienti ed impastateli fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 5** Prelevate porzioni d'impasto e fatene delle palline. Formate delle conche nel centro di ciascuna pallina schiacciando con un dito e mettete da parte.





**6** Fate fondere il burro e fatevi soffriggere la pancetta a dadini.



**7** Salate un'altra pentola colma d'acqua a bollore, versate anche un filo d'olio extravergine e tuffatevi i sluski slaski.



**8** Quando saliranno in superficie, dopo 3 minuti circa, scolateli e allineateli sul vassoio da portata.

Conditeli con burro e pancetta appena preparato e serviteli immediatamente.

