

PRIMI PIATTI

Gli gnocchi

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 1 kg

ACQUA bollente - $\frac{3}{4}$ l

SALE 20 gr

PER CONDIRE

SUGO DI POMODORO

Non c'è domenica in cui nelle famiglie napoletane non ci sia un bel piatto di gnocchi caldi e fumanti. Se poi questi sono fatti in casa insieme a nonne, zie, cugine è ancora meglio!

Be' se non siete di Napoli potrete comunque farli alla perfezione seguendo questa ricetta. Se vi piacciono tanto inoltre non perdetevi anche quelli con [funghi e salsiccia](#)

PREPARAZIONE

- 1 Trasferite in una ciotola capiente la farina e realizzate nel centro un buco dove aggiungerete lentamente l'acqua.



- 2 Salate ed impastate a lungo fino a che l'impasto non si presenti elastico e morbido.



- 3 Formate dei cordoncini lunghi con l'impasto e tagliate questi in quadratini di un paio di centimetri.



- 4 Lasciate riposare gli gnocchi per un'oretta, quindi fateli lessare in abbondante acqua salata, ricordandovi di scolarli non appena affieranno in superficie.
Condite con un sugo a piacere.