

PRIMI PIATTI

Gnocchetti

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



INGREDIENTI

400 g di farina
300 g di patate
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le patate e lessarle. Schiacciarle nel passatutto e aggiungerle alla farina. Impastare il tutto e spianare con il matterello formando una sfoglia spessa due dita. Tagliare a bastoncini, a loro volta tagliati in pezzettini di circa due cm. Incavarli e cuocere in acqua bollente e salata. Scolarli e condirli con sugo al ragù, servire con formaggio.