

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate piacentini

di: *Samanza*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Lombardia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PATATE 1 kg
FARINA 00 300 gr
SALE 1 pizzico
UOVA INTERE (in caso le patate non
legghino bene) - 1
PESTO DI BASILICO 300 gr

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola fate bollire abbondante acqua, aggiungete le patate ben lavate e fatele lessare per 40 minuti circa (devono risultare tenere), scolatele, sbucciatele ancora calde e passatele allo schiacciapatate sopra una spianatoia.

Aggiungete il sale e poca farina alla volta e impastare fino ad avere una pasta soda, se serve aggiungete l'uovo.



2 Dividete la pasta in panetti uguali e formate dei rotoli.



3 Tagliare in quadretti tutti uguali e cospargete di farina per non farli attaccare l'un l'altro.



- 4 Con una forchetta create delle righe sul dorso dei gnocchi e posateli ben distanziati sopra un vassoio con uno strofinaccio pulito.



5 In una pentola fate bollire abbondante acqua salata e tuffateci gli gnocchi.

Quando vengono a galla fate cuocere ancora 1 minuto.



6 Conditeli con il pesto e servite.

