

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di patate - Potet Klub

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Norvegia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 90 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I potet klub ovvero degli gnocchi di patate e maiale davvero saporitissimi. E' un piatto tipico norvegese.

## INGREDIENTI

STINCO DI MAIALE 1  
PATATE bollite - 400 gr  
FARINA INTEGRALE 100 gr  
FARINA 100 gr  
LIEVITO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Bollite lo stinco fino a cottura ultimata (quando la carne si stacca dall'osso). Rimuovetelo dal liquido e lasciate raffreddare. Conservate il liquido.

Rimuovete la carne e un po' di grasso dall'osso e mettetelo in un mixer con le patate.



**2** Aggiungete la farina, il lievito, sale e pepe.





**3** Assicuratevi che ci sia farina a sufficienza per formare un impasto corposo.

Usando le mani, arrotolate l'impasto formando dapprima dei cilindri lunghi dai quali ricaverete gli gnocchi.



**4** Trasferite gli gnocchi appena realizzati nel liquido di cottura dello stinco e cuoceteli per 5 minuti o fino a che non vengono a galla.



5 Servite conditi con del burro.