

PRIMI PIATTI

# Gnocchi ripieni di rosel

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

PATATE 1 kg

FARINA 300 gr

UOVA 1

SALE 1 cucchiaino da tè

## PER IL RIPIENO

SALSICCIA DI MAIALE oppure pasta di  
salsiccia - 200 gr

## PREPARAZIONE

**1** Mettere a cuocere le patate, quindi sbuciarle.



**2** Passare le patate nello schiacciapatate.



**3** Prendere la farina, aggiungere il sale, le uova e impastare.





- 4 Mettere l'impasto sul tavolo e continuare a lavorarlo a mano aggiungendo la farina necessaria per ottenere questo. Effettuare la prova del dito.





- 5 Prendere una noce d'impasto, farvi un buco nel mezzo e mettervi un po' di pasta di salsiccia.





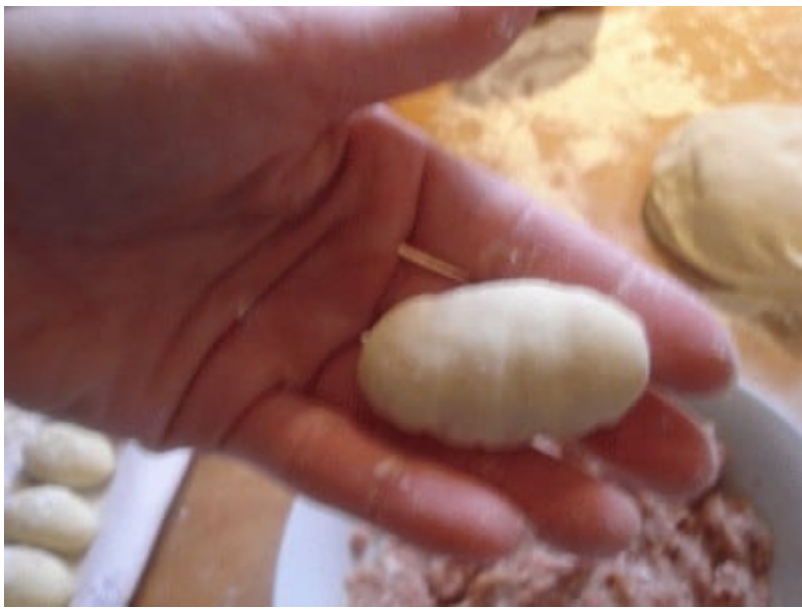


6 Chiudere lo gnocco.



7 Arrotolare tra le mani dando la forma agli gnocchi, quindi prendere una forchetta girarla e passarvi sopra gli gnocchi.





- 8 Cuocere gli gnocchi in acqua salata. Quando gli gnocchi vengono a galla, sono cotti. Tirarli fuori delicatamente e preparare il piatto.





9 Spolverizzare della ricotta salata.



