

GNOCCHI DI PATATE

origine: Italia

Tempo di Preparazione: 30 min.

Tempo di Cottura: 50 min.

Costo Medio: economico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 kg di patate
- 200 gr di farina
- 1 uovo
- 1 pizzico di lievito per gnocchi
- 100 gr di burro
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- sale

1. Spazzolate le patate e lessatele per 40 min. in acqua bollente salata; poi sbucciatele e schiacciatele con l'apposito utensile.

2. Impastatele con la farina, unite una presa di sale, l'uovo e il lievito. Ricavate dei panetti e arrotolateli sotto i palmi delle mani, in modo da ottenere dei salsicciotti. Quindi tagliateli in tronchetti di 2-3 cm.

3. Lessateli in abbondante acqua salata pochi per volta, e scolateli con un mestolo forato appena salgono in superficie. Conditeli con burro fuso e parmigiano.

Tratto da: <http://www.bigfood.it> la tua enciclopedia di cucina!