

Gnocchi di patate *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Questa è la ricetta classica. Mettete le patate ben lavate ma non pelate in acqua fredda non salata, lessatele senza che rimangano parti poco cotte, pelatele, passatele allo schiacciapatate. Salatele e, se vi piace, profumatele con noce moscata. Incorporate la farina. Rompete l'uovo in una ciotolina, sbattetelo leggermente ed incorporatene solo due o tre cucchiari al composto. Lavorate su un piano infarinato fino a ottenere un impasto compatto e consistente ma morbido. Ricavatene dei rotolini grossi quanto un dito che taglierete a pezzetti regolari e rotolerete sulla farina sparsa sul piano di lavoro per evitare che si appiccichino. Se volete, potete passarli a uno a uno sui denti di una forchetta o sul retro di una grattugia. Deponeteli su un canovaccio o su un piano di lavoro infarinato. Cuoceteli gettandoli in acqua salata in forte ebollizione e ritirandoli con il mestolo forato a mano a mano che vengono a galla. Conditeli con un sugo di pomodoro possibilmente fatto in casa ed insaporito con qualche foglia di basilico.

Consigli

Per donare carattere ai vostri gnocchi e, perchè no, per cambiare la ricetta, potete colorare l'impasto con barbabietola (per un effetto rosso), zafferano (per ottenere un colore giallo), o con erbe aromatiche (in questo caso otterrete un colore verde)

Curiosità

Spesso si sente dire "giovedì gnocchi": è consuetudine infatti preparare gli gnocchi di giovedì, trasformando un normale giorno infrasettimanale in un giorno di festa.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 2 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Patate 500 grammi (farinose)

Farina 150 grammi

Sale

Uova 1 unità