



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Gnocchi di patate**



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**50 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, schiacciapatate, forchetta, schiumarola**

## **Ingredienti**

- 1 kg di patate
- 400 g di farina
- 2 uova
- 100 g di parmigiano reggiano
- grattugiato
- 100 g di burro
- sale

## **Preparazione Gnocchi di patate**

### **Passo 1.**

Lessate le patate con tutta la buccia in abbondante acqua, pelatele e passatele allo schiacciapatate.

### **Passo 2.**

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, fate un buco in centro e disponetevi la purea di patate e le uova, impastate bene il tutto.

### **Passo 3.**

Formate con la pasta così ottenuta delle listarelle dello spessore di un dito, tagliate poi a pezzetti di un paio di centimetri così da formare dei cilindri.

### **Passo 4.**

Passate i cilindretti su una forchetta per imprimere la caratteristica forma degli gnocchi.

### **Passo 5.**

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli con una schiumarola appena salgono a galla e conditeli con abbondante burro fuso e parmigiano grattugiato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)