



(<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>)