



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

Schwarze Rediene



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **pentola, schicciapatate, terrina, schiumarola, padella**

Ingredienti

- 250 g di farina di grano saraceno
- 300 g di patate
- 30 g di farina bianca
- 2 uova (facoltativo)
- sale
- pepe
- 120 g di speck
- 50 g di burro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- salvia
- 1 rametto di rosmarino

Preparazione Schwarze Rediene

Passo 1.

In alternativa agli aromi consigliati si possono utilizzare altre erbe aromatiche di stagione.

Passo 2.

Fate bollire le patate con la buccia in abbondante acqua salata.

Passo 3.

Scolatele al dente, raffreddatele sotto l' acqua fredda, sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate.

Passo 4.

Mettete in una terrina la purea di patate la farina e le due uova, amalgamate bene.

Passo 5.

Aggiungete sale e pepe a piacere.

Passo 6.

Preparate gli gnocchi prendendo la pasta a piccole cucchiariate.

Passo 7.

Fate bobbiere l'acqua in una pentola capiente, buttate dentro gli gnocchi e scolateli quando saliranno a

galla.

Passo 8.

Rosolate nel burro fuso lo speck tagliato a cubetti, aggiungete gli gnocchi e le erbe aromatiche.

Passo 9.

Mescolate per far insaporire gli gnocchi e servite caldi.

Note

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