



Ricetta per Gnocchi di patate



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Ingredienti:

- 150 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu o farina zero grumi
- 600 g patate farinose
- 20 g burro
- 2 tuorli
- noce moscata
- sale

Preparazione:

Pelare le patate, tagliarle a pezzetti e cuocerle in acqua salata. Scolarle quando saranno morbide, lasciarle asciugare qualche minuto e schiacciarle con lo schiacciapatate. Aggiungere i tuorli ed il burro ed amalgamare bene. Lasciare raffreddare ed incorporare farina, sale e noce moscata. Con la pasta formare rotoli e tagliare questi a pezzetti. A piacere dare agli gnocchi la forma tipica con una forchetta o con il retro di una grattugia. Fare bollire gli gnocchi in acqua salata fino a quando salgono a galla, scolarli e servirli con parmigiano e burro alla salvia o con un

sugo di pomodoro.