

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Gnocchi di patate

#### Ingredienti:

500 gr di patate

125 gr di farina

2 rossi d'uovo

Sale qb.



#### Preparazione:

Lavare le patate con la buccia, metterle in una pentola con acqua fredda e cuocerle. Una volta cotte, pelarle e schiacciarle con lo schiacciapatate. In una terrina unire le patate, la farina, i due tuorli d'uovo e il sale. Impastare senza lavorare troppo il composto, formare delle strisce e tagliare dei piccoli cilindri. Successivamente, schiacciare leggermente con una forchetta uno gnocco alla volta, oppure imprimerli leggermente nei dentini della grattugia. Cuocere in bollente salata e, quando vengono a galla, raccogliarli con una ramina e condirli a proprio piacere.