

GNOCCHI DI PATATE

Piatto ideale per il DOPO-TAPPA

1 Kg di patate

230 gr di farina

1 uovo

Lavare le patate, metterle in una pentola coperte di acqua fredda e cuocere fin quando si riesce a infilarle fino in fondo con una forchetta. Quando sono cotte scolarle, sbuciarle e passarle al setaccio mentre sono ben calde raccogliendo il passato sulla spianatoia. Fare una conca e mettervi al centro un pizzico di sale, la farina e l'uovo leggermente sbattuto. Impastare tutto unendo se necessario ancora poca farina. L'impasto non dovrà più attaccarsi alle mani nè alla spianatoia. Formare dei salsicciotti e tagliare a pezzetti. Lessare gli gnocchi in acqua bollente salata e scolarli quando affiorano in superficie. Condire a piacere.

Valeria