

# Gnocchi di patate



## Ingredienti per circa 4 persone

1 kg di patate  
200 g di farina  
sale

## Procedimento

Pelate le patate e lessatele in acqua bollente salata per circa 30 minuti. (La cottura migliore sarebbe al vapore e con la buccia).

Una volta cotte tagliatele a metà e passatele nello schiacciapatate versandole in una ciotola.

Mescolate bene, unite la farina setacciata e il sale.

Lavorate il composto per amalgamare gli ingredienti.

Continuate a lavorarlo sul piano della cucina fino ad ottenere un impasto soffice ed omogeneo.

Se necessario aggiungete altra farina o un goccio di latte se ne avete aggiunta troppa.

Dividete l' impasto in piccole parti, da cui otterrete dei rotolini lunghi e spessi circa 2 cm.

Con un coltello tagliate gli gnocchi, sempre lunghi circa 2 cm.

Passateli uno ad uno sui rebbi di una forchetta o su una grattugia.

Disponeteli lontani gli uni dagli altri, su un vassoio o un piano infarinato.

Fateli riposare almeno 30 minuti

**“Dopodiché potete lessarli e servirli come più vi piace: con il pomodoro, con il ragù di carne o per i più raffinati, con zucchero e cannella o burro e salvia o come più preferite, magari con un filo di olio extravergine ed erbe aromatiche fresche tritate finemente.”**