

# GNOCCHI DI PATATE

TEMPO PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO COTTURA 20 minuti

PORZIONI 2 persone

## INGREDIENTI

500 g patate

250 g farina

sale

## PREPARAZIONE

1. Pelate le patate e lessatele in acqua bollente salata
2. Una volta cotte lasciatele scolare alcuni minuti in modo che perdano bene l'acqua.
3. Versate la farina in una scodella
4. Schiacciate le patate direttamente nella farina
5. Regolate di sale
6. Impastate sino a formare un panetto morbido ed elastico
7. Ritagliate un piccolo pezzo di pasta e arrotolatelo
8. Ricavate tanti tocchetti di pasta e formate gli gnocchi sul retro di una forchetta
9. Lessateli in acqua bollente salata, saranno pronti quando verranno a galla.