

GNOCCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di patate,
- 250 g di farina,
- 1 uovo,
- sale.

Lessare le patate, pelarle e passarle allo schiacciapatate.

Unire la farina e l'uovo e impastare fino ad ottenere un composto omogeneo non troppo duro.

Formare dei rotolini (cilindri) sottili e tagliarli a tocchetti (di lunghezza 2 cm).

Uno alla volta passarli sulla forchetta dando loro la forma di un ricciolo.

Lessare gli gnocchi così ottenuti in abbondante acqua salata.

Condire a piacere, preferibilmente con sugo di pomodoro.