sughi 2015

Inviato da Administrator
mercoledì 08 luglio 2015
Ultimo aggiornamento venerdì 10 luglio 2015

Ricetta Originale "Gnocchi di Selva De.Co."

Ingredienti: (4 persone) 1 kg di patate e 250 gr, di farina, 1 uovo, noce moscata e sale quanto basta.

Preparazione:

Lessare le patate con la buccia, sbucciarle e passarle ancora calde nello schiaccia-patate.

Lasciare raffreddare, impastare con gli altri ingredienti fino a raggiungere la consistenza utile per fare con le mani dei bastoncini del diametro di circa 1.5 cm.

Tagliarli lunghi 2 cm e passarli su una forchetta o sul retro della grattugia, porli su un panno infarinato.

Per cuocerli, metterli nell'acqua salata e bollente, saranno cotti quando saliranno in superficie.

Scolarli molto delicatamente e condire a piacere.