

Il Comitato “Festa del Gnocco”

informa

è possibile produrre gli gnocchi freschi di Selva fatti a mano e nelle quantità necessarie, per la “Festa del Gnocco” mantenendone intatte la freschezza e la genuinità,

solo grazie alla farina  e alle patate locali “Monte Faldo De.Co.”

Ricetta originale “Gnocchi di Selva De.Co.”

Ingredienti: (4 porzioni) 1 Kg di patate, 250g di farina:tipo”00”
1 uovo, noce moscata e sale quanto basta.

Preparazione: Lessare le patate con la buccia, sbucciarle e passarle ancora calde nello schiacciapatate. Lasciare raffreddare, impastare con gli altri ingredienti fino a raggiungere la consistenza utile per fare con le mani dei bastoncini del diametro di circa 1,5cm. Tagliarli lunghi 2cm 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.

