

Gnocchi di patate

Ingredienti per 4 persone:

1500 g di patate
400 g di farina bianca
300 g di formaggio grana
200 g di burro
5 g di noce moscata
2 uova

Preparazione:

Lavate le patate, ponetele in una pentola e fatele bollire. Il tempo di cottura varia a seconda della loro grossezza.

Quando sono facilmente perforabili con la punta di una forchetta, toglietele dall'acqua, sbucciatele e passatele al passaverdure.

Fate un mucchio e lasciate raffreddare l'impasto. Amalgamate tutti gli ingredienti maneggiando bene la

pasta fino a renderla compatta e morbida; ricavate dei lunghi "serpentelli" dello spessore di un pollice.

Allineate i "rotoli" uno accanto all'altro, tagliate a dadi rettangolari con un coltello cosparso di farina.

Sul rovescio di una grattugia da formaggio comprimete lo gnocco con una leggera spinta. Si formeranno così

i classici gnocchi rigati sull'esterno e pronti per essere versati in acqua bollente salata.

Raccogliete quanti riaffiorano in superficie con un colino, collocateli a strati in una pirofila.

Cospargeteli di formaggio grattugiato e di buon burro fuso bollente.