

Gli Gnocchi



- Difficoltà: Bassa
- Cottura: 5 min
- Preparazione: 20 min
- Dosi per: 4 persone
- Costo: Molto Bassa

Ingredienti

- 1 kg [Patate](#)
- 1 [Uovo](#)
- 300 g [Farina](#)
- [Sale](#) *q.b.*

Preparazione

La prima cosa da fare è preparare le patate: lavatele e, senza sbuciarle, mettetele in una pentola con dell'acqua salata e lasciatele bollire (per la preparazione degli gnocchi di patate vi consiglio di utilizzare delle patate farinose rosse). Ancora calde, sbucciatele, schiacciatele e mettetele su un piano di lavoro ben infarinato.

Aggiungete un pizzico di sale, la farina e impastate il tutto fino ad ottenere un composto compatto ma allo stesso tempo soffice. A questo punto aggiungete un uovo e continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto senza grumi e compatto. Quindi, dividete l'impasto in tanti filoni dello spessore di 2-3 centimetri e iniziate a tagliare i vostri gnocchi riponendoli su una superficie o un vassoio infarinato. Per finire, praticate le caratteristiche rigature degli gnocchi facendo scivolare ogni gnocco sulla forchetta e schiacciando un pò, ma non troppo. Lasciate riposare i vostri gnocchi per 15 minuti, dopodichè fateli cuocere in una pentola abbastanza grande con l'acqua salata e scolateli quando saliranno a galla.

Preparate il condimento che più vi piace e condite i vostri gnocchi.

Conservazione

Una volta cotti, conservate gli gnocchi di patate in frigorifero, chiusi in un contenitore ermetico, per un paio di giorni al massimo.

Potete preparare in anticipo gli gnocchi e congelarli mettendoli in freezer prima di cuocerli: posizionateli su un vassoio e poi, quando si saranno congelati, trasferiteli negli appositi sacchetti per alimenti. In questo modo eviterete che gli gnocchi si "attacchino" tra di loro.