

Gli Gnocchi

Ingredienti per 5 persone:

Ci vogliono 300g di farina

Ci vuole 1 uovo

Ci vogliono 5 patate

Ci vogliono 80g di burro

Ci vuole il parmigiano

Il materiale:

Ci vogliono 2 recipienti

Ci vuole la frusta

Ci vuole il passaverdure

Ci vuole la grattugia

Ci vuole la padella

Ci vuole la schiumarola

Versate la farina in un recipiente e mettete un uovo.

Pelate le patate e tagliatele a pezzetti. Fatele cuocere circa 15 minuti nell'acqua.

Quando sono cotte, scolatele e schiacciatele con il passaverdure. Unite il puré con la farina e l'uovo e mescolate il tutto.



Quando la pasta è fatta, fate dei piccoli pezzi ---->

Fate bollire una pentola d'acqua.

Quando l'acqua bolle mettete gli gnocchi per circa 15 minuti.

15 minuti dopo, scolateli con la schiumarola e metteteli in un recipiente.

Fate sciogliere il burro in una padella e versateci gli gnocchi.

Mettete il parmigiano grattugiato sopra, e servite subito.

