

GNOCCHI DI PATATE

Ingredienti per 4 persone

800 g di patate, 200 g di farina senza glutine (o fecola di patate), 4 tuorli, sale, grana grattugiato a piacere.

Far bollire le patate con la buccia, sbucciarle e schiacciarle da calde. Metterle su un piano pulito e lasciarle intiepidire. Aggiungere la farina, le uova, il sale e il grana a piacere. Impastare velocemente e poi formare gli gnocchi. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente fino a che non affiorino. Si possono condire con sugo al pomodoro..

Salsa al pomodoro: in una casseruola far appassire in poca acqua sedano, carota e cipolla. Aggiungere i pelati o la passata. Salare e cucinare circa 20 minuti. Passare al passaverdure o al frullatore ad immersione. Aromatizzare a piacere con basilico fresco.







