

## Gnocchi di patate

- Ingredienti: 1 kg di patate
- Circa 300 g di farina
- 1 uova
- Sale
- Preparazione: 40 minuti
- Cottura: 10 minuti
- Difficoltà: facile
- Serve: 4 persone

Come preparare gli gnocchi di patate: Metete le patate in una pentola senza di pelarle, copitele con l'acqua salata. Mettete la pentola sul fuoco medio e aspettate che l'acqua diventa bollente. Cuocete le patate nell'acqua bollente per 30 minuti, poi fate la prova di forchetta. Se le patate sono morbide potrete scolarle. Pelatele quando sono ancora calde. Fate una passata di patate e lasciarla a raffreddarsi. Condite la passata con Sale poi aggiungete la farina e l'uovo e impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso. Stendete l'impasto come un serpente e tagliatelo in pezzi piccoli. Con una forchetta fate delle strisce sugli gnocchi. Bollite l'acqua salata in una pentola grande e lasciate a cuocere gli gnocchi per 10 minuti. Togliete gli gnocchi dall'acqua. Allora gli gnocchi sono pronti per mangiare. Potete servire gli gnocchi con soltanto formaggio grattugiato o con qualche sugo.

Buon appetito!

## Gnocchi

- Összetevők: 1 kg krumpli
  - kb. 300 g liszt
  - 1 tojás
  - só
  - Elkészítés: 40 perc
  - Főzés: 10perc
- Egyszerű  
4 személyre

Elkészítése: Tegye a krumplit egy fazék sós vízbe főni. Tegye a fazekat közepes lángon a tűzhelyre, és várjon, míg fel nem forr a víz. A felforrt vízben főzze 30 percig a krumplit, majd vizsgálja meg villával, hogy megfőtt-e. Ha már lágy kiveheti a fazékból, és addig hámozza meg, míg a krumpli meleg. Készítsen belőle pürét, és hagyja

lehűlni. Miután lehült, fűszerezze sóval, majd adja hozzá a lisztet és a tojást. Gyúrja össze lágy tésztává, és nyújtsa kígyó alakúra, majd villával húzzon bele csíkokat. Ezek után forraljon sós vizet egy fazékban, és hagyja főni 10 percig. Miután megfőtt, a gnocchi reszelt sajttal vagy mártással készen áll a tálaláshoz.  
Jó étvágyat!