GNOCCHI DI BANANE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di banane verdi africane,
- 500 g di farina.

Eliminare la parte più superficiale della buccia, senza toglierla completamente e tagliare il gambo.

Immergere le banane in acqua bollente e lasciarle cuocere per circa mezz'ora.

Lasciar raffreddare le banane e sbucciarle.

Farne un purè con l'aiuto di una frusta elettrica o a mano, lasciando l'impasto un po' acquoso.

A un kg di banane (buccia compresa) mescolare circa mezzo kg di farina.

Lavorare fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.

Formare dei piccoli grissini di pasta; tagliare gli gnocchi di circa un centimetro di lunghezza e mezzo di diametro col rovescio della lama di un coltello.

Disporli sopra un tavolo leggermente infarinato stando attenti che non si attacchino.

Gettarli in acqua bollente e farli cuocere per una decina di minuti.

Scolare e condire con un buon sugo di pomodoro e formaggio oppure con burro e salvia.