

GNOCCHI DI PATATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di patate farinose bollite e pelate,
- 20 g di semolino,
- 100 g di farina,
- 0.15 g di fecola di mais,
- 15 g di burro,
- 1 uovo,
- sale,
- strutto di burro,
- farina.

Passate le patate nel colino e mescolatele con tutti gli ingredienti, poggiate l'impasto su una tavola infarinata e ricavatene un rotolo.

Tagliate il rotolo in pezzetti piccoli, girandoli finché non diventano degli gnoccoli oblungi.

Cuoceteli in acqua salata per circa 2 minuti e scolateli.

Riscaldare lo strutto di burro e frigatevi gli gnocchi voltandoli continuamente finché diventano dorati.