

GNOCCHI DI PATATE E CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di castagne secche,
- alcune foglie di alloro,
- sale grosso,
- 1 kg di patate,
- sale fino,
- 1 spolverata di noce moscata,
- burro,
- alcune foglie di salvia.

Mettete a bagno le castagne secche per circa 1 ora in acqua fredda.

Subito dopo, scolatele e lessatele per 1 ora in acqua salata con qualche foglia di alloro.

Nel frattempo, lavate con cura le patate, lessatele con la buccia, pelatele e passatele allo schiacciapatate con le castagne.

Disponete le due puree ottenute in una ciotola capiente e aggiungete un pizzico di sale e una spolveratina di noce moscata.

Impastate bene il tutto amalgamando energicamente fino ad ottenere un impasto consistente ed elastico.

Con un coltellino da cucina, dividete l'impasto in pezzetti e formate tanti piccoli gnocchetti.

Cuoceteli in acqua bollente per pochi minuti fino a quando non saliranno a galla, scolateli e immergeteli in una padella antiaderente, nella quale avrete fatto fondere il burro con qualche foglia di salvia.

Mescolateli per pochi attimi e serviteli subito caldi.

Suggerimento: per rendere piú carino l'aspetto dei vostri gnocchetti, potreste passarli delicatamente su una grattugia esercitando una piccola pressione con le dita.

Accorgimento: se l'impasto dovesse risultare troppo duro, aggiungete qualche cucchiaino di latte e continuate a mescolare.