

Gnocchi burro e salvia

Migusto

/ 14.11.2022

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di patate farinose; 200 g circa di farina bianca; 1 cc raso di sale; 60 g di burro; 2 rametti di salvia; 30 g di parmigiano

Preparazione:

1. Lessate le patate con la buccia, coperte d'acqua, finché risultino morbide. Scolatele, pelatele e lasciatele intiepidire, ma non fatele raffreddare troppo, devono essere ancora calde al tatto.
2. Spolverizzate di farina il piano di lavoro. Schiacciate le patate con un passaverdura direttamente sul piano infarinato, spolverate di sale e impastate aggiungendo la farina poco alla volta. L'impasto di patate dev'essere umido, ma non colloso. Se necessario, aggiungete ancora un po' di farina.
3. Prelevate dall'impasto piccole porzioni e formate dei cordoni cilindrici del diametro di un dito sulla spianatoia infarinata. Tagliate ogni cordone a tocchetti di circa 1,5 cm. Fate rotolare gli gnocchi sui rebbi di una forchetta, premendoli leggermente al centro con il pollice. Mettete gli gnocchi da parte in un vassoio spolverizzato di farina fino al momento della cottura.
4. Fate fondere il burro in una padella ampia e unite le foglie di salvia.
5. Versate gli gnocchi in acqua bollente salata e cuoceteli per circa 1 minuto, finché vengono a galla.
6. Estraeteli con una schiumarola e versateli nella padella col burro. Servite e condite con il parmigiano grattugiato.

Preparazione: circa 45 minuti; cottura: circa 40 minuti.

Per persona: circa 14 g di proteine, 15 g di grassi, 75 g di carboidrati, 520 kcal/2150 kJ.