Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

83

Ricetta numero ottantatré

Gnocchi di patate con parmigiano



Ingredienti per 4 persone

700 g	**patate**
3	**tuorli**
1	**uovo intero**
70 g	**semola rimacinata**
110 g	**parmigiano grattugiato**

Lessare con la buccia in acqua salata, sbucciare, lasciar evaporare l'umidità e passare allo schiacciapatate.

Nel frattempo
mescolare tutto e lasciare riposare.

Poi unire bene il composto di formaggio e uova alle patate e regolare di sale, pepe e noce moscata.

Formare con l'impasto dei cilindri, tagliarli a pezzetti e cuocerli in acqua salata, pochi alla volta.

Per sicurezza cuocete prima uno gnocco di prova. Se si sfalda, aggiungete all'impasto un po' di farina e lasciatelo riposare ancora.

Scaldare in una padella larga un po' d'olio d'oliva, poi prelevare gli gnocchi dall'acqua poco alla volta e trasferirli direttamente in padella, quindi subito nei piatti caldi.

Ci sta bene anche qualche foglia di salvia tagliata a listarelle e rosolata in padella.

IL CONSIGLIO DI VERONICA

Si possono preparare diverse varianti, con vari sughi oppure con verdure stufate tagliate a pezzetti.

Personalmente trovo gli gnocchi squisiti anche solo con olio d'oliva e salvia: così i sapori delle patate e del parmigiano risaltano al meglio.