

Gnocchi...veloci - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

gnocchi - preparazione rapida - purè in fiocchi - purea



foto di Line

Ingredienti:

Per 4 persone

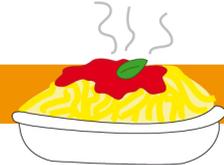
400g di farina 00  
1 busta di preparato per purè  
1/2 litro di acqua + un cucchiaino raso di sale

Procedimento:

Mischiare la busta di purè alla farina



Versarvi sopra l'acqua con ancora il bollore e mescolare velocemente con una paletta (silvia ha usato i ganci) e poi con le mani appena sopportate la temperatura. Se poi avete l'impastatrice....no problem



Poi trasferire l'impasto sulla spianatoia e lavorarlo per qualche minuto soltanto, perchè diventa velocemente liscio ed uniforme



Quindi procedere come da norma. Scolare APPENA vengono a galla....anche la cottura è veloce



L'impasto con l'acqua che bolle è mutuato dagli gnocchi di sola farina o di rimacinato (niente patate) che si fanno nel Sannio. Essa causa la scissione del glutine e ciò conferisce all'impasto leggerezza ed elasticità. Volendo si possono fare anche colorati, ad esempio sciogliendo zafferano nell'acqua...vengono gialli, oppure un po' di concentrato...vengono rossi. Un sapore particolare assumono se si usa acqua in cui sono state bollite le cime di rapa che serviranno poi per condirli secondo un procedimento che, credo, è già stato postato dalla barese del forum

[Vai alla discussione sul forum](#)