

Gnocchi fatti in casa - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

patate - farina di grano duro - sale

Ingredienti:

900 grammi di patate (queste erano farinose)

300 grammi di farina di grano duro

sale

Non ho messo uovo che si usa invece per correggere la tenuta delle patate nuove.

Ecco il procedimento:



schaccio le patate tiepide



aggiungo la farina setacciata



impasto tutto nel kenwood



ricavo dei filoncini che taglio in piccoli tronchetti e sagomo sui rebbi della forchetta



Questo è il volume totale ottenuto. Diventeranno 5 bei piatti di gnocchi alla sorrentina: salsa di pomodoro, mozzarella e basilico (per il momento secco), parmigiano e pepe .



Così!