

GNOCCHI DI PATATE



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 kg patate (meglio bianche o rosse) - 250 g farina 00 - 1 uovo - 50 g fiocchi di patate disidratate - (quelli per puré) - sale

1. Versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo, inserire il cestello vapore e fare cuocere le patate solo lavate col programma VAPORE per 30 minuti.
2. Alla fine del programma verificare la cottura con una forchetta e proseguire se del caso. Far raffreddare le patate, sbucciarle e schiacciarle con una forchetta o uno schiacciapatate.
3. Inserire le patate schiacciate nel contenitore di metallo, aggiungere la farina, l'uovo. Chiudere il coperchio ed avviare il programma ESPERTO 1 minuto/velocità 5 (senza riscaldare). Si deve ottenere un impasto elastico e soffice. Se troppo umido, aggiungere i fiocchi di patate disidratate per ottenere la giusta consistenza dell'impasto. Le proporzioni tra farina e patate possono variare in funzione della qualità di queste, ma mettere la minor quantità possibile di farina per non indurire troppo gli gnocchi: con poca farina si sfalderanno in fase di cottura, con troppa farina resteranno duri.
4. Quando l'impasto è pronto, formare dei lunghi rotolini del diametro di 2,5 cm. Tagliarli ogni 2 cm, passarli su con i rebbi di una forchetta o il retro di una grattugia, premendoli delicatamente con l'indice. Disporre su un tovagliolo infarinato.
5. Lessarli in abbondante acqua salata. A mano a mano che vengono a galla, ritirarli con una paletta

forata, sgocciolarli, metterli su un piatto da portata e condirli con la salsa prescelta (burro fuso e salvia, salsa di pomodoro, pesto...). Aggiungere formaggio tipo Parmigiano grattugiato a piacere.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016