Gnocchis

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Penny



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

Otra forma diferente de comer patatas.

Ingredientes para 4 personas :

- ½ kg. de Patatas
- 125 gr de Harina
- 50 gr de parmesano o similar
- 1 chorrito de Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Se hierven las patatas ya peladas y troceadas en agua salada de 20 a 25 minutos. Se escurren y se dejan enfriar.

Paso 2

Se pasan por el pasa purés y se amasan junto con la harina y el queso rallado hasta que la masa resulte fina y homogénea.

Paso 3

Cuando se ha obtenido una pasta consistente que no se pegue en las manos para trabajarla, en una superficie espolvoreada de harina, se forman cordones del grosor de un dedo, que se cortan en porciones de un par de centímetros, y cada uno de ellos se pasa por las púas de un tenedor para dibujarles su clásico rayado.

Paso 4

Lo cocemos en abundante agua hirviendo con sal y un chorrito de aceite, y cuando empiece a subir a la superficie ya esta listo (aprox. 3 minutos). Escurrir y reservar

Paso 5

Se condimentan con la salsa o guiso al gusto, volcándolo sobre los gnocchis calientes, adornándolo por encima

con queso rallado o en láminas y gratinar hasta dorar.