

GNOCCHI RUSTICI

INGREDIENTI

500 gr di patate
500 gr di fagioli
1 uovo
250 gr di farina tipo "00"
1 cucchiaio d'olio di oliva
sale quanto basta

PREPARAZIONE

Bollire le patate e i fagioli, passare prima le patate e poi i fagioli allo schiacciapatate. Mescolare l'impasto ottenuto, aggiungere l'olio, l'uovo e procedere alla formazione di rotolini d'impasto, della circonferenza di un pollice e tagliarli in dadi. Sul rovescio di una grattugia per formaggio, premere ogni dado, dal basso verso l'alto. Lasciar riposare gli gnocchi circa un'ora, poi versarli in acqua bollente e, con un colino, raccogliere quelli che vengono a galla. In un tegamino, sciogliere e imbiondire del burro fresco e versarlo sugli gnocchi, aggiungendo parmigiano a volontà. Buon appetito a tutti.

