

Gnocchi senza uova

INGREDIENTI:

1 kg di patate per gnocchi
300 gr di farina,
sale,
per condirli:
salsa di pomodoro,
aglio,
olio,
sale,
basilico,
80 gr di parmigiano.

Lavare le patate e lessarle con la buccia sono cotte quando si riesce ad infilare la forchetta (non farle scuocere altrimenti assorbono troppa acqua), scolarle lasciarle intiepidire e schiacciarle con tutta la buccia nello schiaccia patate (le bucce rimarranno all'interno). Sulla spianatoia unire le patate alla farina e ad pizzico di sale, impastare tutto e rendere omogeneo creare i classici cilindri e tagliare gli gnocchi che si possono cuocere così oppure ripassati su una forchetta o grattugia per renderli più rustici. Preparare un classico sugo pomodoro (olio e aglio a scaldare aggiungere il pomodoro salare e a fine cottura togliere l'aglio e aggiungere il basilico) e basilico lessare gli gnocchi condirli con il sugo preparato e il parmigiano.

Si possono condire in qualsiasi altro modo vi piaccia: funghi, pesce, formaggi etc.