Pomì
O Così. O Pomì.

Gnocchetti con patate e poc'altro



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Farina 00: 150 gr
- Parmigiano reggiano: q.b.
- Patate: 500 gr
- Sale: q.b.
- Uovo: 1

Preparazione

Prendiamo le patate e mettiamole a lessare in una capiente pentola contenente acqua salata. Sbucciamole e schiacciamole sopra a un piano di lavoro infarinato, utilizzando una forchetta oppure, in alternativa, il classico schiacciapatate.

Mentre le patate si raffreddano, prepariamo una fontanella con la farina di tipo 00, incorporandovi l'uovo e un pizzico di sale. Iniziamo quindi ad amalgamare le patate all'impasto, incorporandole poco per volta. Lavoriamo l'impasto sino ad ottenere un composto compatto e soffice, liscio, non appiccicoso e senza grumi.

Per tagliare gli gnocchi procediamo dividendo la pasta ottenuta in filoni dello spessore di circa 2-3 cm. La lama del coltello dovrebbe essere a circa 45 gradi rispetto alla pasta, per avere perfetti tagli in diagonale. Per praticare le caratteristiche rigature occorre passare ogni gnocco sui rebbi di una forchetta (utilizzando il lato convesso).
Lasciamo che i nostri gnocchi riposino 15 minuti su un vassoio infarinato.

Nel mentre occupiamoci del sugo. Mettiamo la **passata classica Pomì** in un pentolino, diluendola con un filo d'acqua e lasciamola cuocere a fuoco lento. Trascorso il tempo di riposo, procediamo con la cottura degli gnocchi, buttandoli in acqua bollente e salata. Quando salgono a galla è tempo di scolarli. Condiamoli con il sugo e serviamoli con una generosa grattata di Parmigiano Reggiano.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

