

heute gibt es...

## Gnocchi di patate



### **Ingredienti: (Per 4-6 persone)**

- patate farinose 1kg
- Farina 500g
- 100g Hartweizengrieß
- Sale

### **Preparazione:**

1. Lessare le patate in una pentola con acqua a tutti. Questo può testare meglio la loro con una forchetta: possono queste buone pugnalata alla metà della patata, hanno finito.
2. Ora la buccia di patata ancora caldo, stampa attraverso uno schiacciapatate patate e mettere in una ciotola la farina e semole.
3. Mescolare il tutto con le mani fino a che liscio, aggiustare di sale e lasciare poi riposare per circa 15 minuti. Se necessario, vale a dire soprattutto se l'impasto è troppo appiccicoso, aggiungendo altra farina.

**Importante:** Impastare la pasta appena fino a che è compatto e liscia. Impasta il suo lui ancora a lungo, gli gnocchi sono troppo duro durante il processo di cottura.

4. Per formare gli gnocchetti, un pezzo di pasta su una superficie infarinata è formata in un rotolo di circa pollice di spessore e circa 1,5 - 2 cm di spessore pezzi tagliati.

ora utilizza una scheda gnocchi o una forchetta per ottenere le scanalature caratteristici Per questo, immettere uno dei piccoli pezzi di pasta sulla forcella infarinata e premendo leggermente con il pollice spostandoli da te. Facendo rotolare il modulo depressioni desiderata.

**Attenzione:** Così non seccare la pasta rimasta, coprire questo mentre con un panno!

5. Gli gnocchi a forma di pronta la mette ad una certa distanza l'uno dall'altro su un canovaccio leggermente infarinato, in modo che non si attaccano a voi.
6. Wenn ihr soweit seid, die Gnocchi einfach in leicht kochendes Salzwasser geben. Sobald diese an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig und können z.B. mit einer Tomatensoße serviert werden.