

LES GNOCCHIS MAISON – UNBB30.FR



INGRÉDIENTS

Pour 4-6 personnes

- 1kg de pommes de terre
- 250g de farine
- 1 œuf

PRÉPARATION

1- Faites cuire les pommes de terre à la vapeur avec leur peau. Une fois fait, enlever la peau et faites une purée (nature) bien lisse.

2- Dans un saladier, mélanger la purée, la farine et l'oeuf. Malaxer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

3- Farinez généreusement votre plan de travail et faites des petites boules avec votre pâte. Roulez chaque boule entre vos mains pour en faire des boudins. Farinez si besoin.

4- Découpez vos gnocchis dans les boudins et façonnez les à la fourchette. Plongez dans l'eau bouillante et sortez les à l'écumoire dès qu'ils remontent à la surface.

Servez avec du pistou ou une bonne daube ou une sauce aux cèpes ... et plein de parmesan !

BON APPETIT !!

