

GNOCCHI DI PATATE

Cucinare Ballate de patate da GNOCO con un
l. o di Sale quando cotte le fai sgocciare
Stucciarle calde passale el fasso patate
formando un dosso nel centro formi una
Bocca come se fosse un Vulcano aggiungi
N. 2 UOVA un pizzico di Sale e della farina
fiore impasti el tutto con le mani
ottenendo una piccola mondagna solida
con el 30 per cento di farina doppi' o dopo
di che costruisci tanti Bastoncini dello
spessore la piacere fai tanti piccoli Tondini
con le dita delle mani premendoli leggerme-
nte li fai arrataolare sulla gratugia formagg.
ottenendo el gnocco fatto in coda quando
d'acqua Balle Lo butti dentro come viene
a gelle con una caseruola li leri e li
disponi già nel piatto pronti da servire
come condimento si allinano benissimo
con Ragù di Manzo. Burro fuso e Sebia -
formaggi e prosciutto crudo - fin ne hai fin ne
metti Basta usare l'antipatia - accompagnati
con un merlot dei colli veneti.

