

Gnocchi di patate - Potet Klub

Sono considerati i migliori gnocchi di patate norvegesi e fanno parte delle ricette tradizionali "di famiglia". Sono serviti come primo piatto accompagnati da un'insalata oppure come contorno .



(tratta da www.cookaround.com)

Ingredienti:

- stinco di maiale 1
- patate bollite 400 gr
- farina integrale 100gr
- farina 100 gr
- lievito in polvere mezzo cucchiaino da tè
- sale
- pepe nero

Preparazione:

- Bollite lo stinco fino a cottura ultimata (quando la carne si stacca dall'osso). Rimuovetelo dal liquido e lasciate raffreddare. Conservate il liquido.
- Rimuovete la carne e un po' di grasso dall'osso e mettetelo in un mixer con le patate.
- Aggiungete la farina, il lievito, sale e pepe.
- Assicuratevi che ci sia farina a sufficienza per formare un impasto corposo.
- Usando le mani, arrotolate l'impasto formando dapprima dei cilindri lunghi dai quali ricaverete gli gnocchi.
- Trasferite gli gnocchi appena realizzati nel liquido di cottura dello stinco e cuoceteli per 5 minuti o fino a che non vengono a galla.
- Servite conditi con del burro o un sugo a piacere.
- Possono essere accompagnati da una confettura di frutta, ad es. di uva spina.