

SCUOLA ALBERGHIERA DI VITERBO

CORSO DI CUCINA

CHEF FABIO SABATINI

VIDEO RICETTA <https://www.youtube.com/watch?v=LDuZ35B0k7M>

GNOCCHI DI PATATE

Ingredienti:

Patate farinose

Farina 0

Uova

Parmigiano

Noce moscata

Sale

Procedimento:

Lavare, sbucciare e tagliare le patate tutte uguali, cuocerle in acqua già bollente e salata.

Scolarle e schiacciarle ancora calde.

Farle raffreddare, aggiungere le uova, il parmigiano, la noce moscata e la farina.

Impastare (non come il pane, ma delicatamente) piano, altrimenti richiedono tanta farina.

Fare una grossa massa, tagliare a fette larghe e spolverare con abbondante farina, poi fare delle strisce e tagliare ancora perpendicolarmente.

Setacciate e cuocete subito in acqua salata bollente. Quando vengono a galla scolare e freddare subito in acqua fredda. Conservare in contenitore, aggiungendo un po' di olio di semi per impedire che si attacchino.

Per rigenerare basta mantecarli con la salsa lasciata un po più lenta.