



Gnocchi al sugo di olive - [Visualizza sul sito](#)
di olghy

Primi piatti - pasta fresca

1 kg di patate,
1 uovo intero
100 gr di ricotta vaccina asciutta
250 gr circa di farina 00 più quella che serve per la spianatoia
sale.

Ho cotto le patate con la buccia, a vapore, in pentola a pressione, e dopo averle sbucciate e schiacciate, ho preparato l'impasto e successivamente gli gnocchi.

Ho pensato di condirli con un semplice sugo di pomodoro e olive taggiasche, e grattata di parmigiano.

eCucinando.it