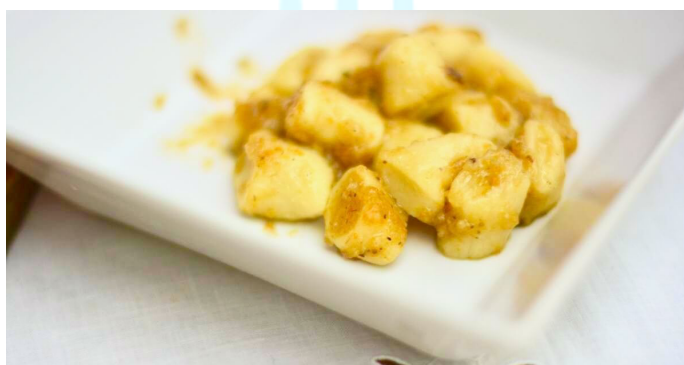




GNOCCHETTI FATTI IN CASA



Gnocchetti home made, una ricetta davvero semplice ma che racchiude in sé tutta la ricchezza della tradizione culinaria contadina

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 Kg di patate
50/100 gr di parmigiano
250 gr di farina
2 uova
30 gr di burro (se vi piace)
1 kg di vitello – girello, circa
cipolla, sedano, carote per soffritto

Procedimento: cuocete le patate, passatele con uno schiacciapatate, conditele con sale e lasciatele raffreddare.

Procedete con l'incorporazione dell'uovo, della farina e del parmigiano (e burro se volete). Una variante prevede anche il lievito in polvere. Amalgamate bene e formate degli gnocchetti .

Cuoceteli in acqua salata.

Condite a piacimento.

Qui, sono conditi con sugo di vitello, che mantiene gli gnocchetti morbidi, ma nello stesso tempo leggeri.

Per il sughetto al vitello.

1 kg di carne di vitello /girello
cipolla, sedano, carote per il soffritto

Procedete con il soffritto; un filo d'olio, lasciate soffriggere fin tanto che non si "consumi" almeno un po'. Adagiate la carne di vitello sul soffritto, lasciatela rosolare a fuoco basso, salate e pepate. Per una buona cottura, dipenderà dalla quantità di carne, per un kg servirà circa un'oretta

Lasciate che la carne si consumi e tralasci i suoi succhi che formeranno il vostro delizioso sughetto.

Condite i vostri gnocchetti con il sugo così ottenuto.

Buon Appetito!



GREENEATCHEF