



-  **DIFFICOLTÀ** : MEDIA
-  **PREPARAZIONE**: 120 MIN
-  **COTTURA** : 1 MIN

### INGREDIENTI

- PATATE
- FARINA '0'
- FECOLA DI PATATE
- NOCE MOSCATA
- UOVO INTERO
- PIZZICO DI SALE



### PRESENTAZIONE

Così tanto per prepararli, così poco per mangiarli. Una **ricetta originale della nonna** che non accetta rotture di scatole. Attenzione: **al terzo bigolo** potreste avere una crisi di nervi.

### LEVEL 'GIOVEDÌ'



**GUADAGNA 100 PUNTI COOKING MAMA  
RISPETTANDO LE USANZE.**

**"GNOCCHI IL GIOVEDÌ" NON È UN INVITO  
A FARVI FIGHI PRIMA DEL WEEKEND,  
MA UNA TRADIZIONE IRRINUNCIABILE  
PER GLI AMANTI DELLE PATATE.**

### RICORDATE IL DETTO:

**RIDI RIDI CHE, DOPO LA QUARANTENA,  
SIAMO TUTTI GNOCCHI L'ANNO PROSSIMO!**

### PREPARAZIONE

**L'utopia delle dosi** continua nella cucina di Robie Food, dove si procede a sentimento... quando questo non è l'ansia.

Iniziate lessando le patate, pelatele ancora calde e **schiacciatele per bene**. Una volta raffreddato il composto, amalgamateci l'uovo, il sale, la noce moscata e la farina.



Cercate di regolarvi con la quantità, fermatevi quando l'impasto non "assorbe" più la farina, raggiungendo la **consistenza morbida e compatta** della pancia da birra.

Potete aggiungere anche della **fecola di patate**, fate un po' come vi pare. Io la metto perché mi serve per fare numero di ingredienti.

Infine, con le mani, create dei **bigoli** dall'impasto e tagliateli a tocchetti.

Date la forma e fate **riposare per un episodio di Friends**.



Solo allora saranno pronti per essere immersi nell'acqua in ebollizione e scolati appena giunti in superficie. **Condite a piacere!**

Alla fine non sanno di niente.