

Ingredienti:

1 kg. di patate a pasta gialla
300 gr. di farina
sale

**Procedimento:**

Lessare le patate con la buccia; pelarle ancora calde e passarle con lo schiacciapatate, salarle e aggiungere la farina.

Impastare velocemente sulla spianatoia infarinata, in modo da ottenere un panetto morbido di forma allungata. È difficile dire se le proporzioni suggerite possono andare bene; tutto dipende dalla qualità della patata. In genere con le patate suggerite la buona riuscita è garantita. Tagliare delle porzioni e, aiutandosi con le mani, allungarle sulla spianatoia ottenendo dei cilindri spessi un dito da cui si possono tagliare gli gnocchetti di 2-3 cm.

Passare gli gnocchetti velocemente sui rebbi di una forchetta in modo da sagomarli ulteriormente (oppure utilizzare un rigagnocchi) e disporli su vassoi infarinati in modo da non sovrapporli.

Portare a bollore abbondante acqua salata e versare gli gnocchetti. I tempi di cottura sono velocissimi.

Scolarli non appena risalgono in superficie.
Condirli nel modo desiderato.