

Potet Klub

(Gnocchi di patate)



(tratta da www.cookaround.com)

Sono considerati i migliori gnocchi norvegesi e fanno parte delle tradizioni "di Famiglia". Sono serviti come primo piatto accompagnati da un'insalata oppure come contorno.

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 90 minuti

Ingredienti:

- stinco di maiale 1
- patate bollite 4 hg
- farina integrale 1 hg
- farina bianca 1 hg
- lievito in polvere mezzo cucchiaino da tè
- sale
- pepe nero

Preparazione:

Bollite lo stinco fino a quando la carne si stacca dall'osso. Rimuovetelo dal liquido e lasciatelo raffreddare. Conservate il liquido di cottura.

Rimuovete la carne ed un po' di grasso dall'osso e metteteli in un mixer con le patate.

Aggiungete la farina, il lievito, il sale ed il pepe; assicuratevi che la farina sia sufficiente a formare un impasto corposo.

Usando le mani, arrotolate l'impasto formando dei cilindri lunghi dai quali ricaverete gli gnocchi.

Trasferite gli gnocchi appena realizzati nel liquido di cottura dello stinco e cuoceteli per 5 minuti o fino a quando non vengono a galla.

Serviteli conditi con burro fuso.