

Gnocchetti di patate al pesto

Tempo occorrente circa un'ora e mezza

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di patate
200 gr di farina
1 uovo
Basilico
Aglio
Pinoli
Parmigiano grattugiato
Olio e sale

Preparazione:

Lessate 300 grammi di patate, sbucciatele e passatele con lo schiacciapatate, facendo ricadere il ricavato su di una spianatoia.

Lasciate raffreddare e impastate con 200 grammi di farina, un uovo e un pizzico di sale.

Ricavatene gli gnocchetti.

Pestate 2 manciate abbondanti di foglie di basilico con uno spicchio d'aglio e un cucchiaino di pinoli.

Unite parmigiano grattugiato, salate e diluite con olio extravergine di oliva.

Cuocete gli gnocchi e via via che vengono a galla scolateli con un mestolo forato.

Versateli in un largo piatto da portata caldo e condite con la salsa al pesto.

Mescolate delicatamente e servite subito.