



11 - Gnocchi di castagne

Difficoltà: semplice

Tempo: 40'

INGREDIENTI (dosi per 4 persone):

1000 g di patate bollite
200 g di **farina di castagne ticinesi**
2 uova
Burro
Sale

PREPARAZIONE:

Lessare le patate sbucciarle, passarle ancora calde.
Incorporare al purè la farina di castagne 40 g di burro e le uova.
Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta elastica, formare gli gnocchi.
Portare a bollore abbondante acqua leggermente salata, versarvi gli gnocchi uno ad uno, lasciandoli bollire qualche minuto: quando vengono a galla ritirarli con la schiumarola.
Condire con burro fuso.

OSSERVAZIONI:

--

11- Kastanien Gnocchi

Schwierigkeit: einfach

Dauer: 40'

ZUTATEN (für 4 Personen):

200 g gekochte Kartoffeln
200 g **tessiner Kastanienmehl**
2 Eier
Butter
Salz

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln kochen und schälen. Noch heisse Kartoffeln durch das Passe-vite drücken.
Das Kastanien Mehl, 40 g Butter und drei Eier dem Kartoffelpüree beimischen.
Alles gut durchkneten bis ein homogener Teig entstanden ist.
Die Gnocchi formen und in genügend gesalzenem Wasser kochen. Gnocchi mit der Schaumkelle vorsichtig abtropfen und mit flüssiger Butter übergeben.

BEMERKUNGEN:

--