

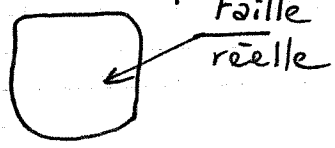
GNOCCHI

1) Cuire de 20^e 3 pommes de terre comme pour une purée, dans environ 20cl d'eau salée. - laisser refroidir -

2) Bien mélanger
2 œufs
250g de farine
les pommes de terre.

↳ ajuster la consistance avec l'eau de cuisson des pommes de terre.

3) Fabriquer de petite boulettes bien farinées



4) Cuire dans beaucoup d'eau salée (comme des pâtes) maxi 20/25 minutes ; les gnocchis sont cuits dès qu'ils remontent

5) Assaisonner avec gruyère et sauce tomate.

