

Gnocchi di patate con le acciughe sott'olio



Ingredienti:

Per 4 persone

1 kg. patate

g. 200 farina bianca 00

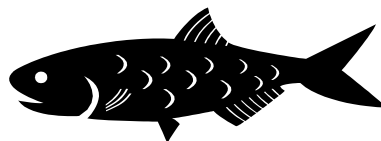
1 uovo intero

g. 150 acciughe sott'olio

1 bicchiere di vino bianco

g. 50 olio d'oliva

g. 20 prezzemolo



Preparazione:

Lessare le patate con la buccia, passarle allo schiaccia patate, da tiepide, unire la farina, l'uovo e formare l'impasto per gli gnocchi, aggiungere sale.

Stemperare le acciughe con l'olio ed il vino, formare una salsa che dovrà risultare ben omogenea.

Bollire gli gnocchi in abbondante acqua salata e condirli con la salsa.