GNOCCHI DI PATATE CON LE SARDINE

Ingredienti:

1 kg di patate bollite

½ kg di farina

sale e noce moscata

Per il condimento:

100 g circa di sardine

2 spicchi d'aglio

olio EVO

prezzemolo

dadini di pane tostato assieme

alla buccia di un limone

grattugiata e una manciata di

Trentingrana

Preparazione:

Passare allo schiacciapatate le patate calde ed impastarle con la farina, il sale e la noce moscata sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Coprirlo e farlo riposare per ½ ora.

Nel frattempo preparare il condimento facendo appassire l'aglio in olio EVO. Aggiungere le sardine e il prezzemolo.

Formare gli gnocchi, cuocerli in acqua salata e saltarli in padella con il condimento preparato in precedenza.

Guarnire con i dadini di pane tostato al limone.

PALAZZO ROCCABRUNA

ACCADEMIA D'IMPRESA
AZIENDA SPECIALE DELLA C.C.I.A.A. DI TRENTO