

# GNOCCHI DI PATATE CRUDE

## Ingredienti:



2 kg di patate bianche *Kennebec*

200 g di farina 00

2 uova intere



Per il condimento:

200 g di pancetta affumicata

100 g di burro

2 cipollotti



## Preparazione:



Lavare e pulire le patate, pelarle e grattugiarle nel *cutter*.  
Aggiungere la farina, le uova e il sale.

Il composto dovrà risultare ben sostenuto.

Potare a bollore una padella d'acqua salata, formare delle *quenelle* con due cucchiaini e mettere nell'acqua a bollore, lasciare cuocere per alcuni minuti.

Scolare gli gnocchi e condire con la pancetta rosolata nel burro e cipollotto.