

# Gnocchi di patate al pesto

ricetta per 2 persone

## Ingredienti impasto

Farina bianca per l'impasto	g	100
Farina bianca per spolvero gnocchi circa	g	30
Fecola di patate (per l'impasto)	g	40
Foglie di basilico fresco molto grosse circa	n	15
Patate adatte per gli gnocchi	g	450

## Ingredienti condimento

Aglio - piccoli spicchi	n	1
Formaggio grana grattugiato	q	6
Eventuali pinoli	q	6
Olio d'oliva	g	35
Grosse foglie di basilico fresco c.ca	n	40

*Non salate assolutamente l'impasto*

## Preparazione gnocchi

ore	18,00	Lavate le patate e cuocetele (con la buccia)
	19,10	Le patate saranno cotte. Pelatele e, ancora calde, passatele <b>nello schiacciapatate</b>
	19,30	Impastatele con farina, fecola e una quindicina di grosse foglie di basilico tritate finemente
	19,35	Sul tagliere infarinato generosamente preparate tanti rotolini grossi quanto un dito medio
	19,45	Tagliateli a tronchetti di circa 3 cm. e passateli sui rebbi di una forchetta

## Preparazione pesto

	18,05	Lavate rapidamente, asciugate e tritate una quarantina di grosse foglie di basilico fresco
	18,15	Tritatele insieme all'aglio e agli eventuali pinoli (sarebbe meglio pestarli con il mortaio)
	18,25	Aggiungete olio, grana grattugiato, regolate di sale, mescolate ed il vostro condimento è pronto