



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

GNOCCHI

Ingredienti

180 g farina di riso,	300 g di acqua,
90 g fecola di patate,	sale q.b. .

Preparazione

Mettere sul fuoco l'acqua salata, quando comincia a bollire togliere dal fuoco e versarci le farine setacciate a pioggia, mescolando vigorosamente. Quando la farina ha assorbito tutta l'acqua mettere sul tavolo ed impastare fin quando non diventa elastica. Staccare dei pezzetti di pasta e farne dei rotolini, e tagliare gli gnocchi. Far cuocere in acqua bollente salata, e scolarli con un mestolo forato appena vengono a galla. Condire a piacere.