

Gnocchi Vegan di patate viola

PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** DOSI PER: **4 persone**

La mia versione vegana degli gnocchi classici ho preferito prepararla con le patate vitelotte, ricche di antiossidanti e vitamina C, dal sapore spiccatamente dolce. Se volete stupire i vostri ospiti con un piatto semplice da preparare ma d'effetto nella presentazione direi che fanno proprio al caso vostro.

Ingredienti per 4 persone

- 750 gr di patate viola
- 250 gr di farina di farro integrale
- 1 cucchiaino di sale

Procedimento

1. Lava le patate e lessale in abbondante acqua per 45 minuti.
2. Una volta che sono giunte a cottura, passale subito in uno schiacciapatate (puoi evitare di sbucciarle, la buccia rimarrà all'interno dello schiacciapatate, abbi solo l'accortezza di levarla ogni due o tre patate pressate in modo da non intasare l'attrezzo).
3. Lavora velocemente le patate con la farina e il

sale, in modo da non lasciar raffreddare l'impasto. Una volta che avrai ottenuto una palla uniforme e compatta, dividila in tanti filoncini che taglierai a loro volta in tanti piccoli pezzi dai quali ricaverai gli gnocchi. Per ottenere le classiche righe puoi schiacciarli usando i rebbi di una forchetta.

4. Cuocili in abbondante acqua bollente salata, raccoglili con la schiumaiola man mano che vengono a galla (non versarli nello scolapasta altrimenti si appiccicano tutti tra loro) e servili con un condimento a tuo piacere.

