

CAGLIETTE DI PATATE (La calhètta 'd trufa)

Ricetta tipica di Prigelato per 6/7 persone

Ingredienti:

2 kg e mezzo di patate
3 fette di pancetta un po' spesse
2 uova
1 cipolla
olio
sale pepe
2 cucchiaini di farina
burro

PROCEDIMENTO

Fare soffriggere in poco olio e burro la pancetta e la cipolla tagliate finemente. Sbucciare le patate e grattugiarle con una grattugia molto grossa o con il robot da cucina. Mettere le patate grattugiate in un canovaccio e strizzare bene togliendo tutta l'acqua.



Unire quindi il soffritto, le uova, le patate, la farina, sale e pepe. Impastare bene il tutto e, con un cucchiaino, formare dei grossi gnocchi infarinati. Mettere a cuocere in acqua bollente e precedentemente salata.

Far cuocere per circa 40 minuti, scolare e servire con spezzatino, salse o ragù di carne.

Buon appetito!