

# Gnocchi di patate cacio e pepe



## Ingredienti

- 1 kg di patate
- 250 g di farina 00
- 60 g di Pecorino Toscano DOP
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

Lavate e cuocete le patate in acqua bollente salata, scolatele, pelatele e schiacciatele.

Lasciatele raffreddare, poi lavorate aggiungendo sale e farina fino a ottenere un composto omogeneo.

Lasciate riposare l'impasto per circa 20 minuti, poi formate dei "salamini" da cui ricaverete gli gnocchetti.

Cuoceteli, poi, in acqua bollente salata, scolateli e mescolateli insieme a olio, pepe e abbondante Pecorino Toscano DOP grattugiato.

Servite caldo.

