

Chicche di patate al pomodoro

Per bambini da 1 a 3 anni

Primo

⌚ pronto in: **85 min**
⌚ tempo cottura: **25 min**

difficoltà:

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

500 g di patate farinose a pasta gialla
2 ecodosi d'acqua
200 g di farina "00"
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
1 uovo
noce moscata
salsa di pomodoro
sale



PREPARAZIONE

- › Lavate le patate senza sbuciarle, disponetele nella pentola a pressione e aggiungete 2 ecodosi d'acqua. Chiudete il coperchio e mettete la pentola su un fuoco di media dimensione a fiamma alta. Dal sibilo dimezzate la potenza della fonte di calore e cuocete per 15 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfriicare e aprite il coperchio. Scolate le patate e passatele calde allo schiacciapatate senza sbuciarle. Fate ricadere la polpa sul piano di lavoro. Formate la fontana e unite l'uovo, 150 grammi di farina, il parmigiano, una presa abbondante di sale e una grattatina di noce moscata. Impastate rapidamente fino a ottenere un composto che non si attacca alle dita.
- › Dividete l'impasto in più parti e, sul piano infarinato, formate lunghi cilindri dello spessore di un mignolo. Tagliateli a tocchetti e sparpagliateli sul piano di lavoro ben infarinato. Prendete un pezzetto di pasta alla volta e rigatelo sull'apposita assicella o sui rebbi di una forchetta.
- › Lessate le chicche, poche alla volta, in abbondante acqua salata e, appena vengono a galla, raccoglietevi con un mestolo forato, disponetele nella zuppiera e condite a strati con la salsa di pomodoro calda senza mescolare.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : **no**

Possibilità di conservare in freezer : **sì**

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : **15 minuti**
Ecodosi : **2**

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : **15 minuti**
Ecodosi : **2**
Posizione: **1**



1 Ecodosi = 250ml