

Gnocchi di patate

Gli **gnocchi di patate** sono una preparazione a base di patate schiacciate, uova e farina che vengono poi lessati e conditi in tanti modi diversi. Hanno forma tondeggianti e dimensione variabile a seconda che si vogliono preparare **gnocchetti**, di piccola dimensione solitamente non rigati, oppure veri e propri **gnocchi**, più grandi e con la classica rigatura.

Per la buona riuscita degli **gnocchi** è importantissima la scelta delle patate: se sono troppo acquose o di cattiva qualità gli gnocchi si romperanno durante la cottura riducendosi in poltiglia. Inoltre, se sono troppo giovani a risentirne è anche il sapore della preparazione finale. Quando si acquistano scegliere le varietà apposite per gli gnocchi: dure, vecchie e ricche di amido. Le mie preferite sono quelle con la buccia rossa e la pasta giallo intenso o bianco sporco. Hanno un sapore e una consistenza inimitabili.

Per ottenere dei buoni **gnocchi di patate** è anche molto importante la quantità di farina: meno ce ne è e più morbidi saranno gli gnocchi. Fate attenzione quindi a non eccedere, lavorando l'impasto il solo tempo necessario a renderlo omogeneo e utilizzando pochissima farina sulla spianatoia. Con il tempo e l'esperienza otterrete gnocchi morbidissimi e buonissimi, il cui unico sapore dominante sarà quello delle patate.



VARIANTE VEGAN

Puoi preparare gli gnocchi senza le uova. Attenzione alla qualità delle patate, devono essere farinose, poco acquose e vecchie.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 360Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 1 kg di patate a buccia gialla e pasta bianca o buccia rossa e pasta gialla
- 200 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 uovo di gallina
- 2 pizzichi di sale

PREPARAZIONE

Preparazione degli gnocchi

- Lavare le patate sotto acqua corrente.
- Cuocerle a vapore, oppure lessarle in acqua salata per 35-40 minuti con la buccia, che protegge la polpa permettendole di rimanere meno acquosa. La cottura migliore per la preparazione degli gnocchi è quella a vapore. Le patate restano infatti più compatte e questo permette di usare meno farina durante la lavorazione.
- Prima di ritirare le patate, pungerle con uno stecco di legno. Se entra morbidamente sono pronte, altrimenti prolungare di 5 minuti la cottura e ripetere la prova.
- Appena le patate sono cotte spellarle e tagliarle a metà. Questa operazione fa uscire il vapore acqueo e vi permette di capire se le patate che avete scelto sono buone: devono essere asciutte e farinose, non umide.
- Passare le patate nello schiacciapatate in un'ampia ciotola, ancora calde. I fori dello schiacciapatate devono essere fini, in modo da ottenere un impasto omogeneo.
- Mescolare per far uscire eventuale altro vapore.
- Unire la farina ben setacciata, l'uovo, il sale e impastare brevissimamente, solo quanto necessario ad amalgamare gli ingredienti e ottenere un impasto soffice ed elastico. L'impasto degli gnocchi deve essere omogeneo, ma non bisogna lavorarlo troppo altrimenti sarà necessaria più farina.
- Dividere il composto in piccole parti e lavorarle una per una.
- Su un tagliere di legno appena infarinato lavorare una parte della pasta fino ad ottenere un rotolino di un paio di centimetri di diametro.
- Tagliare con un coltello dei pezzetti da due centimetri.
- Appallottolarli, appoggiarli uno alla volta sui denti di una forchetta e rigarli spingendoli delicatamente con il pollice.
- Disponerli su un vassoio infarinato facendo attenzione a che non si tocchino fra loro, altrimenti si attaccano.
- Lasciarli riposare per una ventina di minuti all'aria prima di cuocerli.

Cottura degli gnocchi

Nelle mie ricette vi darò sempre indicazioni su come cuocere gli gnocchi, ma qui vi lascio alcuni riferimenti di base.

- La pentola deve essere ampia e contenere **molta acqua** rispetto alla quantità degli gnocchi. Il fuoco di adeguate dimensioni per mantenere il bollore.

- Durante la cottura non mescolare troppo spesso e non farlo violentemente. **Gli gnocchi sono delicati**. Sono cotti quando salgono in superficie. Io solitamente attendo in più un altro mezzo minuto a ritirarli perché mi piace che abbiano raggiunto un certo calore all'interno.
- Gli gnocchi **non si scolano**, ma si ritirano con una ramina mettendoli direttamente nella padella del condimento. Anche questa padella deve essere molto ampia e gli gnocchi devono poter essere mantecati delicatamente, utilizzando una paletta, per mescolarli al sugo senza strapazzarli troppo.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

La conservazione degli gnocchi di patate

Gli gnocchi andrebbero preparati, fatti riposare una ventina di minuti e poi cotti. Potete arrivare a conservarli anche un'oretta, a temperatura ambiente, magari coperti per evitare che si seccino eccessivamente. Attenzione però a mettere uno strofinaccio a contatto, potrebbe attaccare.

Congelare gli gnocchi di patate

Se li dovete conservare di più la procedura migliore è quella di congelarli. Mettete i vassoi nel freezer per un'oretta, fintanto che gli gnocchi non sono diventati duri come sassolini. A quel punto li potete chiudere nei sacchetti freezer, dove annoterete le porzioni e la data di congelamento. Si conservano 6 mesi. Al momento di cuocerli procedere come indicato con il prodotto fresco.

Gnocchi al forno

E se avanzano già cotti? Si possono mettere in una pirofila, cospargere con formaggio grattugiato e coprire bene. Si conservano in frigo uno o due giorni, dipende dal condimento. Prima di gustarli passarli al forno per scaldarli e far gratinare la superficie. Ottimi!

Così preparati li potete anche congelare, pronti per essere informati all'occorrenza. Io lo faccio spesso per avere un pranzo o una cena di emergenza pronta da gustare! :-)