

Gastronomia Cinque Stelle

Gnocchi di Patate

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate possibilmente di montagna
- 200 gr farina "00"
- 1 uovo
- sale q.b.

Per il condimento

- Parmigiano Reggiano grattugiato
- burro fuso q.b.

Preparazione

Sbucciate le patate, cuocetele a vapore per circa 30 minuti e scolatele al dente. Passatele nello schiacciapatate ancora calde, unitele alla farina, l'uovo e un pizzico di sale, alla fine dovrà risultare una pasta omogenea e soffice. Fate attenzione al rapporto patate/farina: se abbonda la farina gli gnocchi riescono duri; se abbondano le patate, tendono a disfarsi durante la cottura. Quando l'impasto è pronto formate dei lunghi rotolini dello spessore di poco più di un dito, tagliateli a pezzetti di due centimetri, passateli sul rovescio di una grattugia premendoli delicatamente con l'indice, disponeteli su un vassoio infarinato.

A questo punto cuoceteli in abbondante acqua bollente poco salata. Quando verranno a galla raccoglieteli con un mestolo traforato, sgocciolateli, impiattateli e conditeli con burro fuso o sugo o ragù ed una spolverata di Parmigiano Reggiano.

Curiosità

Gli gnocchi sono una delle preparazioni più conosciute al mondo poiché costituiscono un piatto semplice e sostanzioso che si adatta ad ogni tipo di condimento. Le origini degli gnocchi sono da ricercarsi già dal XVI° secolo in cui le patate provenienti dal continente americano vennero importate in Europa. A partire dal 1880, gli gnocchi di patate iniziarono a diffondersi a macchia d'olio nel vecchio continente.