



IMPASTI

Gnocchi di patate fatti in casa



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

40 MIN



CALORIE

470K

NOTE

INGREDIENTI

1 Kg di Patate farinose

280 g di Farina 0

1 Uovo

Noce moscata

Sale

Preparazione

- Lavate le patate e lessatele a vapore, partendo da acqua fredda; da quando bolle calcolate circa 30 minuti, poi verificate la cottura bucadole con la forchetta e se necessario prolungatene la cottura, finché saranno morbide.
- Quando le patate sono cotte, aspettate qualche minuto, sbucciatele, schiacciatele con uno schiacciapatate e mettetele in una ciotola. Condite con un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata.
- Sbattete l'uovo con una forchetta, aggiungetelo alle patate e poi mescolate bene con un mestolo.
- Unite pian piano la farina, tenendone da parte un po' per la lavorazione, e mescolate l'impasto nella ciotola.
- Ponete l'impasto ottenuto sul piano di lavoro infarinato.
- Lavoratelo per pochi minuti, aggiungete poca farina se appiccicoso, ma non esagerate, altrimenti gli gnocchi verranno troppo gommosi.

- Formate dei piccoli cilindretti di circa 1,5 centimetri di diametro e, con un coltello, tagliate gli gnocchi della grandezza desiderata; appoggiateli via via su carta da forno. Se dovete fare degli gnocchetti, il diametro dei cilindretti dovrà essere di circa 1 cm.
- Passateli, via via che li tagliate, sui rebbi di una forchetta: otterrete così la rigatura classica.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per gli gnocchi preferite le patate a pasta bianca, che sono più ricche di amido. Se sono un po' invecchiate ancora meglio, perché le patate sono più povere di acqua e hanno bisogno di meno farina. Per questa ragione è meglio non lessare in acqua bollente le patate sbucciate e a pezzetti: risulteranno troppo acquose, ci vorrà più farina per legarle e gli gnocchi risulteranno gommosi e duri.
- Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata, quando vengono a galla prelevateli via via con una schiumarola (non usate lo scolapasta, altrimenti si attaccano!) e versateli nella padella con il condimento scelto. Fateli insaporire per qualche secondo, saltateli (o girateli con delicatezza) e serviteli immediatamente.