



Spezzatino con gli gnocchi

26 Marzo 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
2 H 40 MIN



CALORIE
800K

NOTE

INGREDIENTI

PER GLI GNOCCHI

800 g di Patate

200 g di Fecola di patate

Olio extravergine di oliva

Sale

PER LO SPEZZATINO

800 g di Spezzatino di vitellone

2 Cipolle

1 spicchio di Aglio

320 g di Passata di pomodoro

600 ml di Brodo di carne o vegetale

1 cucchiaino di Paprika dolce

1 cucchiaino di Paprika piccante

1 pizzico di Cumino

1 foglia di Alloro

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mettete al fuoco il brodo e portatelo a leggera ebollizione.
- Sbucciate le cipolle, tritatele non troppo finemente e trasferitele in un tegame capiente con un fondo di olio. Unite l'aglio tritato finemente e fate soffriggere per 3-4 minuti a fuoco basso.
- Unite la carne e lasciatela rosolare in modo uniforme a fuoco moderato per circa 5 minuti, girandola con un mestolo. Aggiungete i due tipi di paprika, l'alloro e i semi di cumino, fate insaporire per un minuto circa e poi unite delle foglie di prezzemolo tritate, la salsa di pomodoro e il brodo bollente.
- Alzate leggermente la fiamma e riportate a ebollizione, quindi mettete il coperchio a metà e continuate la cottura per circa 2 ore e mezzo, con la fiamma al minimo. Versate un po' di acqua bollente se il sugo si restringesse: la carne deve sempre risultare coperta dal liquido, e il sugo a fine cottura dovrà essere abbondante. Poco prima che sia cotto, regolate di sale.
- Circa mezzora prima che lo spezzatino sia pronto, preparate gli gnocchi della Slesia. Lessate a vapore le patate, mettendole quando l'acqua bolle. Calcolate 25-30 minuti dall'ebollizione, secondo la grandezza delle patate: provate con uno stecchino, se entra senza difficoltà saranno cotte.
- Fate intiepidire le patate, sbucciatele e schiacciatele con una forchetta o con uno schiacciapatate, poi mettetele la purea sul piano di lavoro. Aggiungete la fecola, un pizzico di sale e lavorate con le mani fino a ottenere un composto morbido e non appiccicoso: cercate di non aggiungere altra fecola all'impasto, altrimenti gli gnocchi verranno duri, nel caso infarinatevi via via leggermente le mani (sempre con la fecola).
- Formate dei cilindretti lunghi e abbastanza grossi, divideteli in pezzetti grossi come noci e formate delle palline con i palmi delle mani. Appiattite leggermente ogni pezzetto e, usando il manico di un mestolo in legno infarinato via via con la fecola, praticate un foro al centro, senza bucare però lo gnocco: dovrete solo ottenere una fossetta ben definita.
- Appena lo spezzatino è pronto, ponete al fuoco abbondante acqua in una pentola piuttosto larga. Quando bolle unite l'olio (così non si incolleranno tra loro), salatela e calatevi con attenzione gli gnocchi; fateli cuocere per circa 2 minuti da quando vengono a galla, togliendoli con la schiumarola. Se fossero molti, cuoceteli in varie mandate, trasferendolivia via su un vassoio e tenendoli in caldo.
- Servite immediatamente gli gnocchi, conditi con lo spezzatino caldo.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Questi gnocchi particolari si chiamano ?I?skie kluski e sono un piatto tipico della Slesia, una regione a Sud-Ovest della Polonia. Sono molto simili ai nostri gnocchi e si preparano come contorno al posto delle patate, oppure come piatto unico, che verrà condito con sugo di carne, funghi e panna.