

Ricetta gnocchi di patate

Ricetta gnocchi di patate, procedimento

1. Lavare le patate e cuocerle con la buccia partendo dall'acqua fredda.
2. Appena cotte scolarle e pelarle subito.
3. Passare le patate ancora calde allo schiacciapatate o al setaccio e lasciarle raffreddare su un piano di lavoro.
4. Aggiungere gli altri ingredienti e impastare rapidamente, poichè una lavorazione troppo lunga renderebbe l'impasto colloso.
5. Infarinare leggermente il tavolo di lavoro, o la spianatoia e tagliare l'impasto in più pezzi. Formare dei bastoncini della grossezza di un dito e tagliarli a tocchetti di circa 2 cm.
6. Con l'aiuto di una forchetta, o l'utensile apposito, rigare gli gnocchi, schiacciandoli leggermente con il pollice, e infarinarli leggermente per evitare che si attacchino.
7. Cuocerli pochi per volta in abbondante acqua bollente salata, e scolarli appena vengono a galla.
8. Condirli con la salsa desiderata e servirli ben caldi.

Consigli & curiosità

- a) La quantità di farina nell'impasto dipende dalla qualità delle patate e dal tenore di acqua al loro interno. Se le patate non sono farinose aumentare la quantità di farina e sostituire una parte della farina con altrettanta semola di grano duro o amido di mais, in modo da ottenere la giusta consistenza dopo la cottura.
- b) Dopo cotte le patate possono essere passate allo schiacciapatate senza spellarle, la buccia verrà trattenuta dallo schiacciapatate.
- c) E' sconsigliato l'uso del passaverdure per passare le patate poichè rende la purea colloso.
- d) Per ridurre i tempi di preparazione le patate possono essere lessate già sbucciate e tagliate in grossi pezzi.
- e) cuocere le patate con la buccia in una soluzione salina (1 l di acqua, 230 g di sale grosso), in modo da ridurre la quantità di acqua presente nelle patate
- f) dopo la preparazione congelare in abbattitore o cuocere e raffreddare.

Ricetta gnocchi di patate dello Chef A. Solillo