

Gnocchi di patate

Ingredienti

1 kg g di patate farinose

300 g ca di farina

1 uovo

sale fino q.b.

noce moscata

Preparazione



1. Lavare le patate, e cuocerle con la buccia in acqua fredda.
2. Appena cotte scolarle e lasciarle intiepidire in modo da facilitare la pelatura.
3. Pelarle, passarle allo schiacciapatate e lasciare 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.



Note e... Sonia consiglia

- a) E' sconsigliato l'uso del passaverdure per passare le patate poichè rende la purea collosa.
- b) Per rendere l'impasto più saporito, è possibile aggiungere 2 cucchiaini di grana o parmigiano grattugiato, inoltre insaporendo e/o colorando gli gnocchetti con elementi caratteristici si possono ottenere gnocchetti al nero di seppia, agli spinaci, alla zucca, allo zafferano, ecc.
- c) Sostituendo una parte della farina con altrettanta semola di grano duro, si ottiene un composto più consistente.
- d) Se dopo la cottura le patate dovessero risultare troppo umide, una volta pelate, metterle in forno ad asciugare.
- e) Se si preparano in anticipo, è opportuno sbollentarli, raffreddarli in acqua fredda, scolarli e ungerli con poco olio, dopo averli versati in una teglia.
- f) Piatto tipico del Veneto e del Piemonte, ma ampiamente diffuso nella tradizione gastronomica di tutta Italia.
- g) Si possono condire con diverse salse, quali: [pomodoro](#), [bolognese](#), pesto, [burro e salvia](#), [funghi e salsiccia](#) ecc.
- e) Dopo cotte le patate possono essere passate allo schiacciapatate senza spellarle, la buccia verrà trattenuta dallo schiacciapatate.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo