

Gnocchi di patate

Giancarlo Arrigucci

2013 n° 7



Ingredienti

1. Patate.
2. Farina di grano tenero. ¹
3. Acqua.

Ferramenta

1. Pentola.
2. Spianatoia o tavolo.
3. Coltello a lama liscia corta.
4. Coltello a lama liscia lunga.
5. Forchetta.
6. Telo di cotone o canovaccio.

Preparazione

1. Bollite le patate lessandole bene.
2. Toglietele dalla pentola e pelate la buccia con il coltello. (Occhio bruciano da matti).

¹Tipo "0" o "00".

3. Rompetele sul tagliere con la forchetta trasformandole in pasta.
4. Impastatele con la farina, fino ad ottenere un impasto consistente.
5. Fate riposare l'impasto per un po.
6. Spolverate la spianatoia o il tavolo con la farina.
7. Prendete un pugno di impasto e arrotolatelo con i palmi uniti delle due mani fino ad ottenere uno spaghetti cilindrico di circa un centimetro di diametro.
8. Mettetelo in una parte della spianatoia inutilizzata e spolverata di molta farina.
9. Trasformate tutto l'impasto in questi cilindri.
10. Fateli riposare.
11. Mettetene 4 o 5 paralleli vicino al bordo della spianatoia e tagliateli a tocchetti (gnocchi) di circa un centimetro con il coltello a lama lunga. Allontanandoli ad ogni taglio dagli spaghetti non tagliati.
12. Quando li avete tagliati tutti spolverate la spianatoia con farina e disponeteli diradati ad asciugare.

Note

1. Per cuocerli prendeteli senza farli attaccare e buttateli nell'acqua bollente.
2. Cuociono in 2-3 minuti. come vengono a galla sono cotti.
3. Conditeli a piacimento.
4. Se le patate sono del vostro orto o dei vostri vasi o ve le ha date un vicino che le ha coltivate così, non hanno prezzo.

Da bere

1. Anche qui acqua di rubinetto o di fonte.
2. Il vino suggeritelo voi.
3. Niente bevande gassate.



Quest'opera è stata rilasciata con licenza *Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Italia*. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/it/> o spedisci una lettera a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.