

Gnocchetti di patate



Gli gnocchi... buoni!!!!
Si oggi voglio fare gli
Gnocchetti di patate!
Vabbè io dico buono a tutto,
ma il buono degli gnocchi è
un valore oggettivo!!! □
Stanno bene con tutto, carne,
pesce, verdure... e poi sono
facilissimi da fare!
Sono conosciuti in tutto il
mondo, io li ho visti anche
servirli nei ristoranti in

Argentina, accompagnati da salsa al formaggio, oppure anche al sugo.

Risalendo alle sue origini, possiamo dire che, nella loro forma moderna, sono da inquadrare con la scoperta dell'America e quindi con l'arrivo delle patate in Europa, anche se già prima esistevano delle varianti.

Si pensa che siano la prima forma di pasta usata dall'uomo, addirittura sono stati rinvenuti una decina di gnocchetti di un impasto di farina di cereali, in un villaggio di palafitte dell'età del bronzo.

In Lombardia, alla corte degli Sforza, venivano usati nei festeggiamenti per le vittorie militari o nei pranzi di nozze, erano detti "zanzarelli" ed erano fatti di mollica di pane, mandorle e latte.

Intorno al 600, gli zanzarelli diventano "malfatti" e l'impasto diventa di uova, latte e farina, esistevano diverse varianti, sia nei colori che nella ricetta, c'erano quelli di zucca per esempio, oppure fatti con farine diverse.

Dal 1880 circa, però gli gnocchi di patate iniziarono a diffondersi e piano piano tutte le altre varietà scomparvero.

E dopo tutta questa cultura, ora vi dico come faccio io gli gnocchi...

Ingredienti:

- 1 kg di patate
- 300 gr di farina
- 1 uovo

Procedimento:



Per preparare gli Gnocchetti di patate bisogna innanzitutto lessare le patate, quindi le sciacquo bene e le metto in pentola senza sbucciarle.

Una volta cotte ancora calde le sbuccio e le schiaccio. Su una spianatoia metto la farina e le patate ed un pizzico di sale, impasto bene.

Per ultimo aggiungo l'uovo, non lo metto subito anche perchè con le patate troppo calde

rischiere di cuocerlo, continuo a lavorare fino ad ottenere un impasto compatto.



Per fare gli gnocchetti, faccio un lungo salsicciotto dal diametro di circa 1 cm e taglio a pezzettini

regolari, così per tutta la pasta. Quando ho finito spolverizzo con poca farina e copro.



Lascio riposare un po' gli gnocchi prima di cucinarli lessandoli in acqua salata in una pentola abbastanza grande. Hanno un tempo di cottura molto basso, sono pronti dopo qualche minuto quando saliranno a galla.

Per condirli solitamente mi sbizzarrisco, stanno bene con tutto!

Una cosa simpatica degli gnocchi è che, come tutta o quasi la pasta fresca, li posso colorare basta aggiungere all'impasto, per esempio, degli spinaci lessati e tritati e saranno gnocchi verdi, oppure un pochino di pomodoro e saranno rossi e ancora posso aromatizzarli allo zafferano, così oltre ad essere gialli avranno un delizioso gusto aromatico, si potrebbe anche aggiungere del nero di seppia e condirli con un sugo di pesce... per non parlare poi della variante di zucca, ma di questo vi scriverò in un altro articolo! □