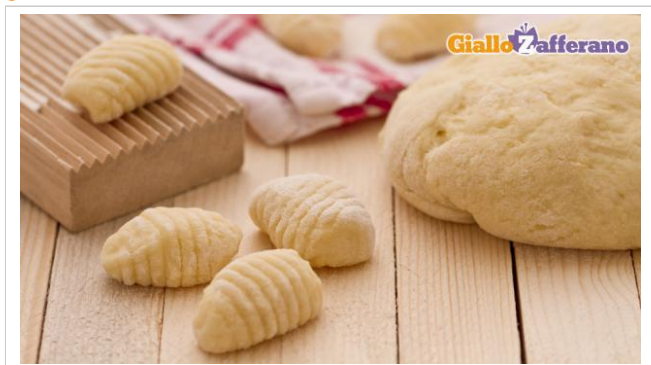


# Gnocchi di patate

Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 5 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Bassa	



Gli gnocchi sono una delle preparazioni più conosciute in tutto il mondo poichè costituiscono un piatto molto semplice e sostanzioso che si adatta ad ogni tipi di condimento. Piatto di origini antichissime, gli gnocchi, possono essere preparati con farine differenti: farina di frumento, di riso, di semola, con patate, pane secco, tuberi o verdure varie. Di sicuro, al giorno d'oggi come nell'antichità, la varietà più diffusa ed apprezzata sono gli gnocchi di patate, anche se ne esistono tante altre varietà: con il semolino, con farina di mais, ed altri ingredienti in base alla tradizione locale. Possiamo definire gli gnocchi come piccoli pezzi di impasto, solitamente di forma tondeggiate, che vengono bolliti in acqua o brodo e quindi conditi con salse varie. Le origini degli gnocchi sono da ricercarsi nel periodo in cui le patate provenienti dal continente americano vennero importate in Europa. A quel tempo, esistevano già alcune varietà di gnocchi che si potevano trovare soprattutto in Lombardia e venivano impastati con mollica di pane, latte e mandorle tritate, chiamati zanzarelli. Nel Seicento invece, la

ricetta originale subì delle variazioni sia nella composizione degli ingredienti, sia nel nome: presero infatti il nome di malfatti e invece delle mandorle e del pane veniva aggiunta farina, acqua e uova. In ogni caso però, per ogni varietà di gnocchi esistevano diverse tipologie colorate realizzate con l'utilizzo di ingredienti particolari che determinavano appunto la colorazione: ad esempio, se impastati con bietole e spinaci, gli gnocchi assumevano una caratteristica colorazione verde mentre, con l'aggiunta della zucca, il colore diventava giallo.

A partire dal 1880, gli gnocchi di patate iniziarono a diffondersi a macchia d'olio e piano piano tutte le altre varietà scomparvero.

## Ingredienti

Patate	Uova
1 kg	1
Farina	Sale
300 g	q.b.

## Preparazione



La prima cosa da fare è preparare le patate: lavatele e, senza sbucciarle, mettetele in una pentola con dell'acqua salata e lasciatele bollire (per la preparazione degli gnocchi di patate vi consiglio di utilizzare delle patate farinose rosse). Ancora calde, sbucciatele, schiacciatele e mettetele su un piano di lavoro ben infarinato.



Aggiungete un pizzico di sale, la farina e impastate il tutto fino ad ottenere un composto compatto ma allo stesso tempo soffice. A questo punto aggiungete un uovo e continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto senza grumi e compatto.



Quindi, dividete l'impasto in tanti filoni dello spessore di 2-3 centimetri e iniziate a tagliare i vostri gnocchi riponendoli su una superficie o un vassoio infarinato. Per finire, praticate le caratteristiche rigature degli gnocchi facendo scivolare ogni gnocco sulla forchetta e schiacciando un pò, ma non troppo. Lasciate riposare i vostri gnocchi per 15 minuti, dopodichè fateli cuocere in una pentola abbastanza grande con l'acqua salata e scolateli quando saliranno a galla. Preparate il condimento che più vi piace e condite i vostri gnocchi.

## Conservazione

Una volta cotti, conservate gli gnocchi di patate in frigorifero, chiusi in un contenitore ermetico, per un paio di giorni al massimo.

Potete preparare in anticipo gli gnocchi e congelarli mettendoli in freezer prima di cuocerli: posizionateli su un vassoio e poi, quando si saranno congelati, trasferiteli negli appositi sacchetti per alimenti. In questo modo eviterete che gli gnocchi si "attacchino" tra di loro.

## Curiosità

Gli gnocchi possono essere preparati in diversi colori, semplicemente aggiungendo alcuni ingredienti come un cucchiaino di salsa di pomodoro, di spinaci lessi ben strizzati o di nero di seppia (quest'ultimo solo se accompagnati da una salsa di pesce).

## I consigli di Sonia

*Se non avete tempo ma volete comunque stupire con un effetto speciale, potete colorare i vostri gnocchi semplicemente aggiungendo all'impasto un cucchiaino di salsa di pomodoro, oppure degli spinaci lessi ben strizzati, o ancora del nero di seppia (in quest'ultimo caso, solo se li accompagnate con un sugo di pesce).*



