

Gnocchi di patate

Gli gnocchi sono una delle preparazioni più conosciute in tutto il mondo poiché costituiscono un piatto molto semplice e sostanzioso che si adatta ad ogni tipo 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 dei piccoli pezzi di impasto, solitamente di forma tondeggiante, 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: 1 kg di patate; 300 gr di farina; sale qb (= quanto basta); 1 uovo.

La prima cosa da fare è preparare le patate: lavatele e mettele (senza sbucciarle) in una pentola con dell'acqua salata e lasciatele bollire per 25 minuti. Ancora calde, sbucciatele, schiacciatele e mettele su un piano di lavoro ben infarinato.



Aggiungete un pizzico di sale alla 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 schiacciandolo 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. Il piatto è pronto per essere gustato! Buon appetito! :-)

