

### Gnocchi di patate

#### 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).

#### Ingredienti

**Farina** 300 gr

**Patate** 1 kg

**Sale** q.b.

**Uova** 1

#### 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. Ancora calde, sbucciatele, schiacciatele e mettetele su un piano di lavoro ben



informato.

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 informato.



Per finire, praticate le caratteristiche rigature degli gnocchi facendo scivolare ogni gnocco sulla forchetta e schiacciando un po', ma non troppo. Lasciate riposare i vostri gnocchi per 15 minuti, dopodiché 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.

#### Consiglio :

Per la preparazione degli gnocchi di **patate** vi consiglio di utilizzare delle **patate** a **pasta** bianca abbastanza farinose come, per esempio, quelle Olandesi che hanno bisogno di poca **farina** e si attaccano meno fra loro.

### Gnocchi di zucca

#### Ingredienti per gli gnocchi:

- Cannella 1 pizzico
- Farina 00 180 gr
- Noce moscata 1 pizzico
- Patate 350 gr
- Pepe macinato a piacere
- Sale q.b.
- Uova 1
- Zucca polpa 350 gr

#### ...per il condimento :

- Burro 50 gr
- Salvia 8 foglioline

#### Preparazione:

Accendete il forno a 180°. Tagliate la polpa di zucca a fette piuttosto grossolane, e per ammorbidirle, infornatele per circa 20-25 minuti, ponendoli su di una placca (o in una teglia) rivestita con carta forno (2-3).



Quando la zucca sarà cotta, estraetela dal forno e lasciatela intiepidire, poi passatela al passaverdura (4-5). Mentre la zucca si cuoce lessate le patate con tutta la buccia in acqua salata, e quando saranno cotte, scolatele, lasciatele intiepidire e poi sbucciatele e passate anch'esse al passaverdure (6).



Alla purea di patate (7) unite quella di zucca in un'unica terrina, dove aggiungerete anche la farina, l'uovo, la cannella, la noce moscata, il sale e il pepe (8-9), e impastate bene gli ingredienti tra loro fino a che il composto risulti omogeneo, liscio ma non duro (10).



Ponete una capiente pentola, contenente dell'acqua, sul fuoco e portatela ad ebollizione. Quindi, su di una spianatoia, passate a formare dei lunghi bastoncini (11), che taglierete a pezzetti delle dimensioni di una grossa nocciola (12), per fare questa operazione potete usare un coltello oppure l'apposito strumento che vedete in foto e che si chiama "tarocco".



Una volta ottenuti gli gnocchi, passateli uno a uno sui rebbi di una forchetta o sull'apposito strumento per conferirgli la rigatura caratteristica. Quando tutti gli gnocchi saranno pronti, gettatene una porzione per volta nell'acqua bollente (14), attendendo che risalgano in superficie: appena riaffioreranno, prendeteli con una schiumarola (15),



scolateli bene, e poi se volete potete condirli semplicemente con del burro fuso in cui avrete dorato delle foglie di salvia e servite immediatamente.

#### Consiglio :

Potete cospargere la superficie degli gnocchi con del Parmigiano grattugiato, o con delle scaglie di ricotta affumicata stagionata.

## Gnocchi verdi

### Ingredienti:

- Farina 00 100 gr
- Patate farinose 700 gr
- Sale q.b.
- Spinaci 400 gr

### Preparazione:



La prima cosa da fare per realizzare gli gnocchetti verdi è preparare gli **spinaci**: Mondate gli **spinaci** e, in una casseruola dai bordi alti, fateli lessare in poca **acqua** salata (1). In un'altra pentola fate cuocere le **patate** (meglio se tutte della stessa dimensione), mettendole a lessare con la buccia per 30-40 minuti (2). A cottura ultimata, scolate gli **spinaci** e strizzateli per bene (3), una volta cotti il loro peso dovrà ridursi circa alla metà (circa 200 gr).



Una volta strizzati, mettete gli **spinaci** su un tagliere e tritateli con un coltello (4). Quando anche le patate saranno cotte, lasciatele raffreddare per qualche minuto e sbucciatele (5). Schiacciatele con uno schiacciapatate e disponete la purea ottenuta su un piano infarinato, unite quindi anche gli **spinaci** tritati. Anche se gli ingredienti utilizzati per l'impasto sono tutti già salati, potrebbe essere necessario aggiungere dell'altro **sale**, per capirlo non vi resta che assaggiare l'impasto e verificare secondo il vostro gusto.



Amalgamati tutti gli ingredienti, aggiungendo la **farina** fino ad ottenere un impasto compatto (7-8), state attenti a non lavorare troppo l'impasto altrimenti gli gnocchetti risulteranno duri. Dividete l'impasto e formate dei filoni che dovranno avere lo spessore di circa 2-3 cm l'uno (9).



Con un coltello o con un tarocco suddividete i filoni in tanti tocchetti (10) che poi andrete a rigare dando la classica forma dello gnocco, facendo una leggera pressione sui rebbi di una forchetta (11) oppure utilizzando l'arriccia gnocchi (12), l'apposito strumento utilizzato per modellare gli gnocchi. Disponete gli gnocchetti verdi così preparati su un canovaccio infarinato, cuoceteli in **acqua** bollente e conditeli come preferite.

### Consiglio:

Per la preparazione degli gnocchetti verdi, gli **spinaci** possono anche essere cotti direttamente in padella senza l'aggiunta di **acqua**, basterà infatti farli appassire coprendoli con un coperchio.

### GNOCCHI AL NERO DI SEPPIA

#### Ingredienti:

- Farina 00, 250 gr
- Nero di seppia 4 gr (1 bustina)
- Patate 1 kg Sale q.b.

#### Preparazione

Per preparare gli gnocchi al nero di seppia iniziate spazzolando e lavando molto bene le patate, dopodiché mettetele a lessare con tutta la buccia nell'acqua salata (1). A cottura avvenuta, sbucciatele ancora calde, passatele al setaccio (2) e lasciatele raffreddare; mettetele poi in una larga ciotola ed unite la farina (3),



il sale e il nero di seppia (4), poi impastate bene il tutto (5) fino ad ottenere un composto morbido e asciutto (6) (aggiungete eventualmente un po' di farina in più se il composto è appiccicoso).



Su di una spianatoia infarinata, formate dei cordoncini di pasta (7), che taglierete a pezzetti grandi quanto una nocciola o poco più (8); potete lasciare gli gnocchetti di questa forma, oppure farli tondi o farli scorrere sui rebbi di una forchetta per dargli la classica forma striata. Riponetevi gli gnocchi su una superficie o un vassoio infarinato (9).



Lasciate riposare i vostri gnocchi al nero di seppia per 15 minuti, dopodiché 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.

### GNOCCHI DI RICOTTA

#### Ingredienti per gli gnocchi

Farina 250 gr circa Noce moscata grattugiata 1/4 di cucchiaino Parmigiano Reggiano grattugiato (o grana) 120 gr Pepe bianco macinato q.b. Ricotta 500 gr Sale q.b. Uova medie 2

#### Per la salsa di pomodoro:

Aglione 1 spicchio Basilico 6-8 foglie Olio evo 3 cucchiai Pomodori passata 750 ml Sale q.b.

#### Preparazione:

Per preparare gli gnocchi di ricotta, versate la ricotta (che avrete preventivamente messo dentro ad un colino a maglie fitte a perdere l'acqua in eccesso) (1) in una ciotola capiente nella quale unirete il parmigiano (o grana) grattugiato, le uova, la noce moscata, il sale il pepe e la



farina (2).

Impastate gli ingredienti e quando saranno amalgamati trasferitevi, a lavorare l'impasto, su di una spianatoia leggermente infarinata. Formate dei bastoncini del diametro di 3 cm e tagliateli a pezzetti di circa 2 cm di spessore che disporrete sulla spianatoia infarinata (3).



Nel frattempo preparate una salsa di pomodoro mettendo in una padella l'olio e facendovi rosolare l'aglio (che potete eliminare o meno); aggiungete la passata di pomodoro, il sale e lasciate cuocere a fuoco dolce fino all'addensamento della salsa. Qualche secondo prima di spegnere il fuoco unite le foglie di basilico e mescolate. Mettete a bollire una capiente pentola con dell'acqua salata; al cenno del primo bollore versate all'interno una porzione di gnocchi (4) e attendete che riaffiorino in superficie (5). Scolateli con una schiumarola (6) e poneteli all'interno di una ciotola. Procedete così fino a terminare gli gnocchi di ricotta che andrete a condire con la salsa di pomodoro fresco, direttamente nella ciotola o, se volete, facendoli saltare in padella per qualche secondo assieme al condimento. Impiattate gli gnocchi di ricotta e guarniteli con del basilico fresco.