

*Gli gnocchi sono ancora più facili da fare della pasta fresca e, se si esclude la cottura delle patate, persino più veloci: prepararli in casa vi farà rinunciare per sempre ad allungare la mano verso la vaschetta confezionata in atmosfera modificata. E, soprattutto, vi farà scoprire il sapore vero delle patate, non dei fiocchi. A patto di scansare i trabocchetti. Siete pronti? Ecco allora come fare gli gnocchi, e farli buoni, evitando 5 classici errori.*



### 1. SBAGLIARE PATATA

*Una volta, andavi dall'ortolano e trovavi quelle belle patate terrose che sembrava avessero gli anni di Matusalemme. Il tempo trascorso dall'essere piccoli tuberi a diventare grosse patate vecchie e sagge, le asciugava e concentrava gli amidi: quelle sì che erano fantastiche per fare gli gnocchi. Poi, come spesso accade, la gente ha cominciato a storcere il naso per via di tutto quello "sporco" (era solo terra, ragazzi, solo terra!) e ora in commercio si trovano con difficoltà, soppiantate da patate dalla buccia liscia, sottile e lina. Insomma, non proprio patate nuove, certo piuttosto fresche e, quindi, più a rischio per preparazioni che richiedono una polpa farinosa e compatta, il meno possibile acquosa. Io ormai mi sono rassegnato a leggere la confezione, o chiedere al fruttivendolo, sincerandomi che la qualità sia espressamente indicata come adatta per fare gnocchi e pure o, per lo meno, con un generico "per tutti gli usi". Ovvio che, se avete la possibilità di andare in campagna o in montagna e scavarle dal contadino, avete tutta la mia invidia.*



### 2. LESSARE LE PATATE

*Avete già capito che l'acqua è il nemico numero uno degli gnocchi. Se avete scelto bene e vi trovate tra le mani una patata che non ne è troppo ricca, perché rovinare tutto lessandola? Meglio, molto meglio, il vapore, il microonde, il forno, persino il cartoccio: provate a fare gnocchi di patate cotte sotto la brace, poi mi direte. Sceglietele di dimensioni più o meno uniformi, non sbucciatele e cuocetele a lungo, finché la polpa è molto tenera: le mie sono andate a vapore per un'ora abbondante. Unico appunto: alla fine vi troverete con una patata neutra e dovrete ricordarvi di salare al momento di fare l'impasto.*



### 3. NON SCOTTARSI LE DITA

*Quello della patata bollente è uno fra i modi di dire più veritieri. Ma non c'è alternativa. Le patate, una volta cotte, vanno pelate e passate immediatamente, finché sono ancora calde e soffici. Quindi, vi scotterete un po' i polpastrelli, ma ne vale la pena. Fate cadere il passato direttamente sulla spianatoia infarinata. Unite il sale di cui sopra (io ne ho messo circa un cucchiaino da caffè) e iniziate ad aggiungere la farina. Quanta? Naturalmente, quanta ne chiameranno le patate e il vostro gusto personale. Se volete un ordine di grandezza, io ho usato 600 grammi di patate e circa 150 g di farina bianca, perché a me gli gnocchi piacciono piuttosto morbidi. Man mano che vi impratichite, potete decidere di usarne di meno o di più, tutta bianca o mescolata con semola. Aggiungetela comunque poca per volta e tenetene da parte un po' per spolverizzare gli gnocchi, man mano che vengono pronti.*



*Dal passato agli gnocchi finiti saranno passati sì e no 15 minuti. L'acqua, abbondante e salata, sobbolle lievemente sul fuoco. Non resta che versare gli gnocchi, rimescolarli con tanta delicatezza, aspettare che salgano a galla e, con la schiumarola, trasferirli direttamente nel tegame del sugo.*

*Pomodoro, ragù, fonduta: io vi ho detto come li faccio, voi ditemi come li condite!*

### 4. DUBITARE DELL'UOVO NELL'IMPASTO

*Negli impasti, l'uovo serve a legare e, in una certa misura, anche a conferire finezza. Come sempre, però, le scuole di pensiero sono due. I contrari sostengono che il sapore è troppo caratterizzante, i favorevoli che aiuta a far stare insieme il tutto. Io opto, salomonicamente, per un tuorlo di uovo piccolo (sempre rapportato ai miei 600 grammi di patate). Se volete aggiungerlo anche voi, non mettetelo subito sul passato bollente o si strapazzerà. Unitelo invece a impasto avviato, regolando poi la quantità di farina. Tutto qui. L'impasto degli gnocchi è davvero rapido: deve esserlo, per evitare che il composto acquisti elasticità, ovvero collosità in cottura. Non resta che dividerlo a pezzetti, rotolarli con i palmi delle mani in cilindretti spessi poco più di un cm, poi tagliarli a tocchetti e rifinirli.*



*Notare l'attrezzo tipico per preparare gli gnocchi ...*



### 5. NON RIGARLI

*La rigatura degli gnocchi non è solo un vezzo, ma una rifinitura necessaria a far sì che, al momento di condirli, prendano bene la salsa. Per lo stesso motivo, a me piace fare al centro una leggera fossetta col pollice, che accoglierà un laghetto di sugo. Per rigarli, potete rotolarli sulla classica tavoletta di legno, sui rebbi di una forchetta, sul retro di una grattugia (per intenderci, la parte liscia), premendo delicatamente. Man mano che sono pronti, metteteli su vassoi infarinati senza che si tocchino uno con l'altro e senza sovrapporli. Io li allargo su un foglio di carta da forno che mi renderà più agevole tuffarli in pentola.*