

# 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! □

---

## Gnocchetti allo zafferano con lupini e asparagi



Sperimentando ricette...

Esperimento n.1: gnocchetti allo zafferano. Ok, non mi sono inventata niente, ma proviamoli lo stesso.

Bene, ma... Come li condisco?!

Esperimento n.2: condimento. Asparagi e lupini... Staranno bene?!

Io dico di sì, vediamo come prepararli, va:

### **Ingredienti:**

Per gli gnocchi:

- 1 kg di patate
- 300 gr di farina
- 1 uovo
- zafferano in polvere

Per il condimento:

- 600 gr di vongole lupini
- 6/7 asparagi verdi
- olio
- vino bianco
- aglio
- peperoncino
- sale
- prezzemolo

## Procedimento:

Per prima cosa prepariamo gli gnocchi: lessiamo le patate, le schiacciamo e lasciamo raffreddare. Su una spianatoia di legno facciamo la classica fontana con la farina e lo zafferano in polvere, aggiungiamo le patate schiacciate e l'uovo e impastiamo bene; se l'impasto risultasse troppo molle, aggiungiamo un po' di farina. Per fare gli gnocchetti, facciamo un lungo salsicciotto dal diametro di circa 1 cm e tagliamo a pezzettini. Quando i nostri gnocchetti sono pronti, spolverizziamo con poca farina e copriamo.



Ora bisogna preparare il condimento... □

Dopo aver fatto spurgare bene i lupini in acqua salata, li facciamo aprire in padella con uno spicchio d'aglio, prezzemolo e un filo d'olio. Una volta aperti li sgusciamo, filtriamo l'acqua di cottura e mettiamo tutto da parte.



Passiamo poi a pulire gli asparagi. Li peliamo con il pelapatate per circa 2/3 dal lato del gambo, lasciando la parte della punta intatta; togliamo l'ultima parte più dura e tagliamo a pezzetti. Nella stessa padella delle vongole, imbiondiamo l'aglio tritato in olio e qualche filetto di alici. Aggiungiamo un mestolo d'acqua e gli asparagi, facendoli andare per circa 10 minuti.

Passiamo a cuocere gli gnocchi in acqua bollente; sono pronti quando vengono a galla. A questo punto li scoliamo e li facciamo saltare nella padella con gli asparagi, aggiungendo le vongole, la loro acqua di cottura e, a piacere, un po' di peperoncino.

Serviamo con un ciuffetto di prezzemolo.

---

# Gnocchi ripieni cacio e pepe



Questo primo piatto di derivazione romana è davvero molto interessante...

## Ingredienti:

Per la pasta:

1 kg di patate,  
300 g di farina  
sale

Per il ripieno:

- 100gr di ricotta
- 100 gr di pecorino romano grattugiato
- pepe

## Procedimento

Lessiamo le patate e schiacciamole; possiamo pelarle prima oppure, se si utilizza uno schiacciapatate, si possono inserire anche con la buccia, che poi rimarrà

bloccata nel bicchiere e non passerà attraverso i fori.

Aggiungiamo la farina e il sale ed impastiamo. Passiamo a preparare il ripieno: grattugiamo il pecorino e uniamolo alla ricotta, mescoliamoli bene e aggiungiamo il pepe a piacere.

Riprendiamo l'impasto e facciamo delle coppette, al centro vi poniamo delle palline di ripieno grandi circa mezzo centimetro e, con molta calma, richiudiamo a pallina anche l'impasto intorno al ripieno... Ed ecco il nostro gnocco pronto! Procediamo quindi con tutto il resto dell'impasto.

Una volta terminata la lavorazione, i nostri gnocchi vanno lessati in acqua bollente e tirati su un paio di minuti dopo essere venuti a galla. A questo punto li saltiamo in olio e pepe e li serviamo con una spolverata di formaggio pecorino.

Buon appetito!!!

