

GNOCCHI DI PATATE

Qui in America del Nord, gli gnocchi di patate sono un primo piatto italiano ancora misterioso. A cominciare dalla sua pronuncia misteriosa... i "gh-nocci" freschi sono un piatto o adorato come una prelibatezza rarissima o odiato con passione, ma mai passano inosservati, specialmente se fatti bene.

Pensate che i miei vicini di casa per mangiare un buon piatto di gnocchi di patate, da Boston, dove abitavano prima, sulla costa orientale degli USA, andavano a passare il fine settimana a Seattle, sulla costa occidentale... finchè non hanno scoperto che io li facevo in casa. Si fanno in fretta, è una cosa piuttosto facile in fondo: un paio di patate lessate, un po' di farina... ed è fatta. Ah si? Diciamo che con un po' di senso pratico si superano velocemente le piccole difficoltà per ottenere ogni volta degli gnocchi di patate favolosi.

Per prima cosa, gli gnocchi perfetti devono aver sapore di patate e devono restare morbidi al palato senza essere né pastosi né gommosi... altrimenti tanto vale mangiare qualcos'altro. Quindi, per ottenere un risultato sempre perfetto è importante saper scegliere le patate ed usare poca farina nell'impasto.

Seguiamo questi piccoli accorgimenti per ottenere sempre il risultato desiderato:

- Usando patate ad alto tenore di amidi, si può evitare anche l'aggiunta dell'uovo, il che assicura un sapore più delicato mantenendo la consistenza dell'impasto, quindi, usiamo sempre patate stagionate, di preferenza quelle con la pelle rossa, oppure le patate a carne gialla*
- Per usare meno farina nell'impasto, invece di lessare le patate, cuciniamole al vapore o ancora meglio nel microonde (l'idea è di ridurre l'umidità delle patate visto che assorbirebbe troppa farina)*
- Usiamo solo la farina sufficiente ad unire le patate schiacciate e lavoriamo poco l'impasto*
- Infariniamo il tavolo di lavoro, arrotoliamo l'impasto in bacchette sottili e tagliamo i gnocchi a tocchetti di circa 1 cm*
- Li arrotoliamo nella farina prima di riporli sulla spianatoia (io non li passo sulla forchetta perchè preferisco farli piccolini).*
- Se non li cuciniamo subito, li congeliamo appena fatti (su una teglia, poi li mettiamo in sacchetti in plastica)*
- Non lasciamo mai riposare l'impasto, diventa umido e appiccicoso; se dovesse capitare, aggiungiamo solo abbastanza farina per confezionare i gnocchetti*

Riassumendo:

Schiacciamo 3-4 belle patate cotte e spelate, saliamo e poco per volta aggiungiamo la farina, impastando con le mani fino ad ottenere un impasto morbido ed uniforme. Ricaviamo dall'impasto, dividendolo in parti uguali, delle palline che allungheremo con le dita fino ad ottenere delle bacchette dello spessore di un grissino che infarineremo bene prima di tagliarle a tocchetti. Arrotoliamo leggermente i gnocchetti nella farina prima di disporli senza sovrapporli su una teglia.



Di Muriel de Toledo