Gnocchi di patate

Pietanza tipica in Veneto dell'ultimo venerdì di carnevale, chiamato "venare gnoccolaro", un bel piatto di gnocchi di patate è sempre gradito in ogni periodo dell'anno. Vediamo come prepararli in casa.



Dosi per 4 persone: 1 kg di patate lesse, 3 hg di farina circa.

Lessare le patate, pelarle e passarle calde nello schiacciapatate. Impastarle con la farina fino ad ottenere un composto soffice. Non aggiungere sale all'impasto altrimenti le patate rilasciano l'umidità e sarà necessario aggiungere più farina rendendoli meno soffici. La quantità di farina necessaria è comunque indicativa perché dipende dal tipo di patate. Quelle adatte agli gnocchi devono essere di pasta farinosa. Creare quindi tanti lunghi cilindretti, tagliarli a pezzettini, passarli con l'indice sul rovescio di una grattugia infarinata. Si formerà una cavità da un lato e dall'altro una puntinatura.



Cuocerli in acqua bollente salata fino a che non vengono a galla. Scolarli e condirli come si preferisce: burro, formaggio grana e salvia, sugo di pomodoro o il classico ragù con il castrà…