

GNOCCHI DI PATATE ALL'UOVO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di patate a pasta gialla,
- 400 g di farina da pane (semolato di grano duro),
- 2 tuorli d'uovo,
- sale,
- zafferano,
- 400 g di formaggio ovino fresco grattugiato aromatizzato con zafferano sciolto nel latte.

Scegliere le patate di buona qualità farinosa, lessarle in poca acqua, o meglio a vapore, senza pelarle. Sbucciarle ancora calde, posarle sul tavolo di cucina ricoprirle abbondantemente di farina e schiacciarle con il matterello in modo da ottenere una pasta liscia e senza grumi.

Incorporarci i tuorli e una presa di sale e, lavorando con leggerezza (con la punta delle dita), continuare a impastare con altra farina fino ad ottenere un composto omogeneo e fitto che si stacchi dal tavolo in un solo pezzo.

Allora rotolarlo sotto le mani, formare dei cordoni grossi 2 cm e, con un coltello affilato e infarinato, tagliarli in tanti pezzi lunghi 2 cm.

Passarli uno alla volta sulla parte concava dei rebbi di una forchetta e premerli al centro con i polpastrelli dell'indice del medio riuniti, spingendoli verso il manico della forchetta.

Posarli man mano in un unico strato su un telo infarinato.

Cuocerli, una ventina alla volta in abbondante acqua bollente salata; 5 minuti dopo che sono venuti a galla, si estraggono con un cucchiaio forato, si sgrondano completamente, si passano man mano in una zuppiera già cosparsa di formaggio grattugiato e si condiscono stratificando alternativamente gnocchi e formaggio grattugiato, fino ad esaurimento degli uni e dell'altro.

Si lasciano stufare almeno 5 minuti prima di servirli, oppure si tengono in caldo, in forno a 60 gradi, fino al momento dell'uso.

Il formaggio non deve gratinare, ma semplicemente fondersi.