

GNOCCHI DI PATATE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di patate farinose,
- 250 g di farina,
- sale,
- noce moscata (facoltativo).

Questa è la ricetta classica.

Mettete le patate ben lavate ma non pelate in acqua fredda non salata, lessatele senza che rimangano parti poco cotte, pelatele, passatele allo schiacciapatate.

Salatele e, se vi piace, profumatele con noce moscata.

Incorporate la farina e lavorate su un piano infarinato fino a ottenere un impasto compatto e consistente ma morbido.

Ricavatene dei rotolini grossi quanto un dito che taglierete a pezzetti regolari e rotolerete sulla farina sparsa sul piano di lavoro per evitare che si appiccichino.

Se volete, potete passarli a uno a uno sui denti di una forchetta o sul retro di una grattugia.

Deponeteli su un canovaccio infarinato e lasciateli asciugare almeno un'ora.

Cuoceteli gettandoli in acqua salata in forte ebollizione e ritirandoli con il mestolo forato a mano a mano che vengono a galla.