



Speciale gnocchi

Un pdf dove troverete la ricetta degli gnocchi senza uova e due ricette su come condirli.....

Ingredienti per 4/6 persone:

1 kg di patate

300 grammi di farina 00

sale

In una pentola mettete le patate con la buccia (io prima le lavo), coprite con acqua fredda e salate leggermente con sale grosso.

Portate a cottura (ci vorranno circa 40 minuti).

Quando le patate sono ancora caldissime con uno schiaccia patate schiacciatele (io non le pelo perché nello schiacciapatate rimane dentro la buccia senza bisogno di pelarle, l'unico accorgimento è quello di togliere le bucce ogni 2 o 3 patate schiacciate).

Prendete una spianatoia, infarinatela e mettete sopra le patate calde, fate leggermente

intiepidire ed iniziate a lavorarle con la farina, salate e lavorate la farina e le patate fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Mi raccomando non aspettate che le patate diventano fredde perchè non riuscirete più ad incorporare la farina ed ottenere un impasto omogeneo.

Prelevate un po' di impasto e formate dei cilindri dello spessore di un dito, con un coltello tagliate dei pezzi lunghi circa un centimetro.

Con una forchetta o con l'attrezzo in legno apposta per i gnocchi passate i pezzi di pasta sopra schiacciandoli con un dito e poi girandoli.

Prendete dei vassoi di carta, spolverizzateli abbondantemente di semola e mettete i gnocchi di patate sopra e spolverizzateli ulteriormente di semola.

Fate bollire l'acqua salata e fate cuocere gli gnocchi pochi per volta fino a quando vengono a galla (io per questa dose ho fatto cuocere in 3 volte)

Con un cucchiaino forato prendete gli gnocchi di patate e conditeli a piacere.

Mi raccomando non scolate gli gnocchi nello scola pasta altrimenti si attaccano tutti.

Gnocchi al pomodoro



Ingredienti per 4/6 persone:

Gnocchi di patate

1 bottiglia di passata di pomodoro parmigiano

olio

basilico

sale

Fate gli gnocchi seguendo la ricetta base.

In un tegame mettete 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e quando è caldo aggiungete la passata di pomodoro, salate e aggiungete qualche foglia di basilico.

Portate a cottura a fuoco molto basso, ci vorranno circa 20 minuti.

Quando gli gnocchi vengono a galla con un cucchiaino forato prendeteli e metteteli poco

per volta in una ciotola di vetro alternando gnocchi, cucchiaini di sugo e tanto parmigiano.

Fate così fino a finire gli gnocchi.

Servite successivamente nei vari piatti dei vostri commensali aggiungendo del parmigiano ed una foglia di basilico.

Servire caldissimi

Gnocchi burro e salvia



Ingredienti per 4/6 persone:

Gnocchi di patate

1 etto di burro di ottima qualità

un mazzetto di salvia

abbondante parmigiano

Per prima cosa preparate i gnocchi di patate.

In un pentolino capiente mettete il burro con le foglie di salvia precedentemente lavate ed asciugate e fate sciogliere il burro a fuoco basso girando spesso in modo che la salvia rilasci gli oli essenziali ed insaporisca il burro.

Scolate gli gnocchi con un cucchiaino forato e

mettete man mano che scolate gli gnocchi di patate dentro una ciotola di vetro alternando strati di gnocchi, cucchiaini di burro e salvia e tanto parmigiano.

Quando avete terminato gli gnocchi per ultimo strato mettete il parmigiano e servite nei piatti dei vostri ospiti.

Io non giro mai gli gnocchi burro salvia perché sono molto delicati, invece facendoli a strati si insaporiscono tutti senza rovinarsi.