



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003393 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 22 Giu 2020 alle ore 11:30

da GIORDANO ZENARI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Veneto

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Gnocchi d'altri tempi

Gnocchi di patate di montagna fatti in casa

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 5 persone

1100 g Patate di montagna

300 g Farina "00"

Strumenti di cottura

Pentola in acciaio di medie dimensioni

Preparazione

Cuocere le patate di montagna con la buccia per 20/25 minuti in acqua non salata. Dopodiché togliere le patate dall'acqua e lasciarle leggermente raffreddare. Procedere poi a sbucciarle e schiacciare la polpa con lo schiacciapatate. Una volta fatto è necessario lasciare raffreddare il tutto sull'asse per impastare. In seguito mescolare velocemente con le mani le patate con la farina fino a formare l'impasto. Con quest'ultimo stendere con le mani dei "rotolini" e procedere al taglio degli gnocchi con l'apposita spatola. Dopodiché, per abbellire il prodotto, si può realizzare la rigatura dello stesso utilizzando un riga gnocchi o semplicemente il retro di una grattugia. Disporre successivamente gli gnocchi realizzati su un vassoio con carta forno cosparsa con farina di riso, per evitare che si attacchino alla superficie. In seguito cuocere le porzioni singole in abbondante acqua salata un po' più del normale, poiché le patate in cottura non devono essere salate. Quando gli gnocchi nella pentola vengono a galla, raccoglierli con un mestolo forato e depositarli nel piatto. Infine è possibile condirli a piacere, ad esempio con sugo di pomodoro o ragù di carne. Ottimi anche con formaggio verde con mascarpone.

La ricetta ha partecipato a:

Contest gastroletterario "Il profumo dei ricordi"