



100% INGREDIENTI NATURALI, SCOPRILI TUTTI



Italia a Tavola



Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 24 Luglio 2020 | aggiornato alle 16:04 | 66926 articoli in archivio[CORONAVIRUS](#) [PROFESSIONI](#) [ATTREZZATURE](#) [ALIMENTI](#) [OLIO](#) [VINO](#) [BIRRA](#) [BEVANDE](#) [SALUTE](#) [LOCALI](#) [EVENTI](#) [TURISMO](#) [MEDIA](#)[RICETTE](#) [LIFESTYLE](#)[VIDEO](#) [OPINIONI](#) [RIVISTA](#) [NETWORK](#) [LA SQUADRA](#) | [CONTATTI](#) [ABBONAMENTI](#)

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE


TOP CLEAN SOLUTIONS[HOME](#) [RICETTE](#) [PRIMI e ZUPPE](#)di **Giordano Zenari**

Gnocchi d'altri tempi

Pubblicato il 24 Luglio 2020 | 11:35

La ricetta, abbinata ad un racconto, ha partecipato al concorso Il Profumo dei Ricordi organizzato da **MySocialRecipe** e di cui Italia a Tavola è media partner.

Ingredienti (per 5 persone): 1.100 g di [patate](#) di montagna, 300 g di farina "00", farina di riso q.b., sale q.b.



Gli gnocchetti secondo Giordano Zenari

Strumenti di cottura: pentola in acciaio di medie dimensioni

Tempo di preparazione: 60 minuti

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 gnocchetti 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, raccogliergli 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.

Il piatto Gnocchi d'altri tempi di Giordano Zenari ha partecipato al concorso [Il Profumo dei Ricordi](#) di MySocialRecipe.

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [RICETTE](#) > [PRIMI e ZUPPE](#) > *Gnocchi d'altri tempi - Italia a Tavola*

LEGGI GRATIS LA RIVISTA MENSILE

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle [newsletter quotidiane](#) e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le [principali notizie del giorno](#) su Telegram

Iscriviti alle [newsletter settimanali](#) inviate via mail

Abbonati alla [rivista cartacea](#) in spedizione postale

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini



PRIMO PIATTO GNOCCHI PATATE PATATA DI MONTAGNA FARINA RICETTA ALTRI TEMPI
 TRADIZIONE TAVOLA CONCORSO CONTEST **MYSOCIALRECIPE** LETTERATURA RACCONTO
 GIORDANO ZENARI

SCRIVI UN COMMENTO

ARTICOLI CORRELATI



Il servizio di zucchine



Il "Profumo dei Ricordi"
 MySocialRecipe premia Zenari



Patata comune

ARTICOLI RECENTI



Un viaggio, un sogno, una cena
 Seby Sorbello sa emozionare



Cena di mezza estate in monastero
 Facen e Cavour deliziano Astino



Non solo in tempi di Covid
 L'igiene va garantita sempre



Lattosio "insopportabile" per 1 su 2
 Ma dall'intolleranza si può guarire