

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER FARE GLI GNOCCHI DI PATATE

PATATE 1 kg

FARINA 300 gr

UOVA 1

Gli **gnocchi di patate** fatti in casa sono una prelibata **ricetta** italiana che riunisce **tradizione, gusto** e **amore per la cucina**, infatti, prepararli richiede pazienza e dedizione, ma il risultato finale è un **[primo piatto](#)** che sazia non solo lo stomaco ma anche il cuore.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa un buon piatto di **gnocchi di patate tutto fatto con le tue mani!** La soddisfazione è assicurata!

COME SI FANNO GLI GNOCCHI DI PATATE

- 1 Per fare gli gnocchi di patate, comincia lessando le patate con tutta la buccia in abbondante acqua bollente.

Quando le patate saranno cotte, sbucciale e passale allo schiacciapatate facendole ricadere su di una spianatoia di legno.





2 Con un tarocco allarga le patate e lasciale raffreddare cinque minuti.

Aggiungi la farina e forma una fontana e un uovo, quindi inizia a impastare. Amalgama quel tanto che basta per unire gli ingredienti.





3 Con l'aiuto di un tarocco raccogli l'impasto attaccato alla spianatoia e sposta l'impasto da un lato.

Spargi un pò di farina di semola e preleva una piccola porzione di impasto.

Stendendolo con le mani, ricava un salamotto di 2 cm di spessore. Taglialo a metà, e allinea i due filoncini, spolverizza con la semola e, sempre con il tarocco, ricava degli gnocchi da 3 cm di larghezza.

Gli gnocchi potrebbero essere anche già pronti così, se hai fretta è la soluzione migliore, oppure puoi rigarli.





- 4 Un metodo per rigare gli gnocchi è quello di premerli contro uno rigagnocchi. Spolvera con un pò di semola e fai rotolare gli gnocchi sopra al rigagnocchi premendo delicatamente. Oppure puoi usare semplicemente una forchetta usandone i rebbi esattamente come fossero le scanalature di un rigagnocchi.

Per quanto riguarda la cottura: acqua salata e bollente. Cuoci pochi gnocchi alla volta, agita leggermente l'acqua senza schiacciarli e 40 secondi dopo che sono venuti a galla puoi scolarli.





ECCO DELLE RICETTE PER CUCINARE GLI GNOCCHI:

[Gnocchi alla sorrentina](#)

[Gnocchi al pesto di zucchine](#)

[Gnocchi di patate viola](#)

[Gnocchi di zucchine](#)

[Gnocchi di ricotta](#)

NOTE SULLA PATATA

Le **varietà di patate** sono tantissime, così come i metodi per prepararle. Oggi le patate vengono divise in base all'uso di destinazione, alle caratteristiche, al ciclo di produzione. Le macro-varietà con cui ci troviamo più spesso a collaborare in cucina, sono le **patate dalla buccia gialla**, che comprendono molte qualità diverse ma che hanno un uso comune. Sono adatte alla lessatura, quindi ai nostri **gnocchi**, in padella, al forno e arrosto. Le patate con la buccia rossa

sono perfette per le frittiture, perchè la pasta è più compatta e soda e impedisce all'olio di essere assorbito completamente. Il modo migliore di conservare le patate è quello di metterle in un posto buio ma aerato e la saggezza popolare consiglia di metterci insieme una mela, che impedirebbe alle patate di germogliare.