

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate viola

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 5 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE:

NEL TEMPO DI PREPARAZIONE È COMPRESA LA LESSATURA DELLE PATATE



Le **patate viola** sono dei tuberi originari del Perù, un tempo di difficile reperibilità in Italia, negli ultimi anni sono più presenti sul mercato grazie alle **coltivazioni francesi**. Promosse qualche anno fa nelle cucine stellate delle grandi città europee, adesso riusciamo a reperirle più facilmente anche per il consumo casalingo quotidiano.

Le **patate viola** sono più farinacee rispetto alle comuni **patate gialle o bianche**, quindi molto adatte ad essere impastate con il pregio di usare meno farina, il loro gusto ricorda vagamente quello della **nocciola** e il loro odore è simile a quello delle **castagne**

. La loro forza nel piatto, oltre alla bontà, è il colore caratteristico, per questo ti consigliamo di non consumarle accostate a sughi troppo elaborati. Un piatto di **gnocchi di patate viola** è perfetto servito con semplice salvia e burro, mentre **un'insalata di patate viola** è sufficiente servirla condita con aglio, olio, aceto e prezzemolo per stupire parenti ed amici pur rimanendo nella semplicità della ricetta.

Oggi cuciniamo insieme un buon piatto di gnocchi di patate viola, segui la nostra ricetta passo passo per avere un risultato perfetto.

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

PATATE VIOLA 1 kg

FARINA 00 120 gr

UOVO 1

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

BURRO 60 gr

FOGLIE DI SALVIA 10

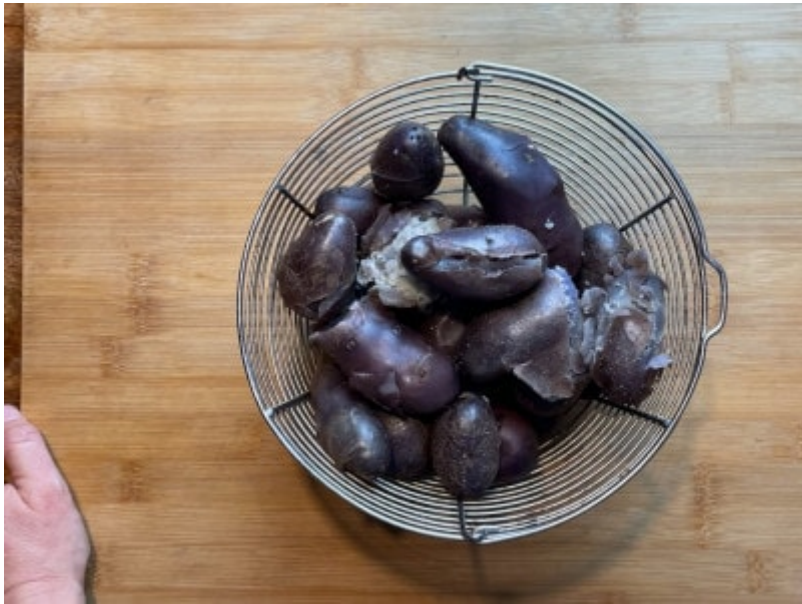
PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Lava bene le patate viola sotto acqua corrente, rimuovi tutto il terriccio se presente. Se possiedi un sistema di cottura a vapore, ti consiglio di optare per questo tipo di cottura, altrimenti lessa le patate viola in abbondante acqua bollente per almeno 25 minuti.

Prova la cottura delle patate viola con una forchetta, infilza una patata con i rebbi e se non incontrano resistenza vuol dire che le patate viola sono pronte.

Scolale.



2 Quando le patate viola sono ancora calde, schiacciale con uno schiacciapatate, non sbuciarle perchè la buccia rimarrà all'interno dello strumento, infatti dai fori passa solo la polpa, ricordati di togliere la buccia dallo schiacciapatate ogni volta che aggiungi una nuova patata.

Raccogli la polpa delle patate schiacciate in una ciotola e lascia raffreddare leggermente prima di aggiungere l'uovo.



- 3 Aggiungi sale e farina setacciata e inizia ad impastare con l'aiuto di un cucchiaino, poi trasferisci il composto sulla spianatoia infarinata e inizia ad impastare con le mani, se è ancora troppo appiccicoso aggiungi poca farina. Quando l'impasto sarà sufficientemente compatto, inizia a ricavarne dei filoncini spessi circa 2 centimetri.



- 4 Taglia i filoncini a tocchetti lunghi un centimetro circa, in questo modo otterrai gli gnocchi che metterai in un vassoio leggermente infarinato, facendo attenzione a non sovraporli troppo.



5 Metti a bollire una pentola d'acqua e quando arriva a bollore aggiungi un pugno di sale grosso, quando l'acqua riprende il bollore inizia a cuocere gli gnocchi poco per volta. Man mano che gli gnocchi vengono a galla scolali e mettili in un piatto da portata.

In una padellino fai sciogliere il burro a fiamma dolce profumandolo con la salvia. Versa il burro sugli gnocchi, aggiungi parmigiano e il piatto è pronto per esser portato in tavola.





CONSIGLIO

Puoi spaziare nella preparazione del condimento per questi gnocchetti di patate viola, come per esempio una crema al taleggio oppure una salsa al gorgonzola e noci, ad ogni modo non esagerare con colori e sapori perchè rischieresti di far passare l'originalità della patata viola in secondo piano.

CONSERVAZIONE

Gli gnocchetti crudi possono essere conservati ben coperti in frigo per un paio di giorni.

Se vuoi congelarli fallo disponendoli su un vassoio, non appena saranno congelati puoi trasferirli in normali sacchetti per il congelamento alimentare.