

089. GNOCCHI DI PATATE

La famiglia de' gnocchi è numerosa. Vi ho già descritto gli gnocchi in brodo del n. 14: ora v'indicherò gli gnocchi di patate e di farina gialla per minestra e più avanti quelli di semolino e alla romana per tramesso o per contorno, e quelli di latte per dolce.

Patate grosse e gialle, grammi 400.

Farina di grano, grammi 150.

Vi noto la proporzione della farina per intriderli, onde non avesse ad accadervi come ad una signora che, me presente, appena affondato il mestolo per muoverli nella pentola non trovò più nulla; gli gnocchi erano spariti. - O dov'erano andati? - mi domandò con premurosa curiosità un'altra signora, a cui per ridere raccontai il fatto, credendo forse che il folletto li avesse portati via.

- Non inarchi le ciglia, signora - risposi io - ché lo strano fenomeno è naturale: quelli gnocchi erano stati intrisi con poca farina e appena furono nell'acqua bollente si liquefecero.

Cuocete le patate nell'acqua o, meglio, a vapore e, calde bollenti, spellatele e passatele per istaccio. Poi intridetele colla detta farina e lavorate alquanto l'impasto colle mani, tirandolo a cilindro sottile per poterlo tagliare a tocchetti lunghi tre centimetri circa. Spolverizzatele leggermente di farina e, prendendoli uno alla volta, scavateli col pollice sul rovescio di una grattugia. Metteteli a cuocere nell'acqua salata per dieci minuti, levateli asciutti e conditeli con cacio, burro e sugo di pomodoro, piacendovi.

Se li volete più delicati cuoceteli nel latte e serviteli senza scolarli; se il latte è di buona qualità, all'infuori del sale, non è necessario condimento alcuno o tutt'al più un pizzico di parmigiano.