

Gnocchi

CATEGORIE PATES

Kasher

Ingrédients :

1 Kg. de pommes-de-terre

200 gr. de farine environ

2-3 œufs

une grosse pincée de noix de muscade

sel et poivre

Préparation :

Si pommes nouvelles :

Mettre à bouillir vos pommes-de-terre avec la peluche et beaucoup de sel, puis les éplucher et procéder comme les autres.

Vieilles pommes-de-terre :

Les éplucher, les mettre à cuire dans de l'eau salée, lorsque toute l'eau sera évaporée procéder comme il suit.

Passer vos pommes-de-terre au passe-tout.

Les disposer sur la table (en bois de préférence), attendre que vous supportiez la chaleur.

Mettre la farine, faire une fontaine, incorporer les œufs, la noix de muscade.

Mélangez, mais cette pâte moins elle est travaillée et mieux ce sera, ne pas faire reposer.

Dès que l'opération est terminée, mettre un torchon de cuisine sur la pâte (pour ne pas qu'elle sèche).

Vous aurez déjà préparé une casserole avec de l'eau bouillante salée, un sceau avec de l'eau froide, une petite plaque avec un drap pour étaler vos futurs gnocchi.

La pâte ne doit pas être trop lente, ni trop collante, vous le verrez après que vos mains seront bien propres et sèches (après l'avoir travaillée).

Si ce serait le cas ajouter un peu de farine (malheureusement les gnocchi sont très délicats cause de la pommes-de-terre qui peut avoir plus ou moins des fibres et de l'eau, donc la farine peut avoir des variations).

Vous prenez un peu de votre pâte, vous la roulez avec les mains (faire un rouleau), si elle colle saupoudrez de farine, pour obtenir une épaisseur d'environ 2,5-3 cm.

Vous les coupez 3-5 cm. de longueur.

Pour les faire avec le "trou au centre".

L'entrainement vous les rendras parfaits.

Vous prenez un gnocco et avec la pointe du pouce bien sec et sans qu'il y ai de la pâte collée vous le faites pivoter vers vous, plus vite vous irez plus il seras parfait.

Dès que vous aurez fait une petite quantité,vous les blanchissez (vous les cuisez dans l'eau),dès qu'ils remontent à la surface, vous les égouter et les refroidir quelques Mn.,puis les disposer dans la plaque où le plateau,le moins possible les uns sur les autres.

Attention :

Ne travaillez pas dans un endroit chaud,ni sur l'inoxidable (ils deviennent noir et/où il ce relachent).

Gnocchi vert :

Si vous les désirez vert,cuisez des orties quelques minutes, puis vous les hâchez (environ. 100 gr. par Kg.),l'épinard aussi,mais l'ortie est supérieure comme gout et qualité.

Potiron :

Vous pouvez les faire aussi au potiron,pour 750 gr. de pommes de terre 200 gr. de potiron cuit à l'eau.

Le travail est le même,mais il faut aller encore plus vite dans ce cas.

Violetes :

Vous pourrez aussi les avoir d'une couleur violette, 200 gr. de betteraves pour 750 gr. de pommes-de-terre.

Noirs :

Vous pourrez les avoir noirs. Dans ce cas,délayer 3 sachets d'encre de sèches pour un Kg. de pommes-de-terre.

Ce dernier seras parfait pour des sauces aux poissons.

Brun :

Cuire au grill six poivrons rouges,les hâcher, les assaisonner avec deux gousses d'ail,origan,les hâcher et les mélanger à la farine.

Votre imagination pourras varier où mélanger les différents produits que je viens de vous donner.

Mais respecter la quantité de pommes-de-terre.

Les sauces :

Les plus aptes au gnocchi :

- 1) A la banane. Gnocchi blanc.
- 2) Au Gorgonzola et crème. Accepte toutes couleurs.
- 3) Au saumon et Gorgonzola et crème. Les noirs surtout.
- 4) All'arrabbiata. Accepte toutes couleurs.
- 5) Beurre noisette et sauge. Accepte toutes couleurs.

Ruggero Ruggieri

lien permanent vers la recette : [Gnocchi](#)