

METTI UNA SERA A CENA A CASA DI.....

VENERDIPARDONGIOVEDI GNOCCHI

Si bollono le patate, su di una spianatoia, termine, come dice Fabio, **!!!elargito!!!**, ovvero “tulir” (in bolognese “tagliere”) infarinata si schiacciano le patate e si aggiunge altra farina (poca).

Piano piano...lento lento si impasta, aggiungendo ...poco a poco altra farina fino ad ottenere un impasto che ha una consistenza né troppo soda né troppo tenera. IL SEGRETO di ottimi gnocchi E' TUTTO QUI.

Se l'impasto è troppo sodo vorrà dire che gli gnocchi avranno un po' troppo il sapore della farina, se è troppo teneronon si fanno gli gnocchi.

Bene, detto questo, fatto l'impasto, si procede, poco a poco, lento lento, con un po' di impasto per volta, a preparare una sorta rotolino (tipo grissino) che si suddividerà, con un coltellino, in tanti piccoli cilindretti. E' una operazione che si svolge sfiorando, in modo molto dolce. con il palmo delle mani l'impasto e facendolo rotolare più volte, in su e in giù, fino ad ottenere il rotolino lungo e della grossezza di un grissino: vedere poi dimostrazione pratica degli chef Andrea e Fabio che, dopo una brevissima, partecipata, interessata!!! e colorata!!! riflessione!! su **“come si accarezza il viso di una ragazza”**, hanno perfettamente ESEGUITO.

Fatti i cilindretti, ecco altra delicatissima operazione, ma ormai, seguendo il principio “come si accarezza il viso di una ragazza”, non si può più sbagliare. Forniti di una grattugia si prende un cilindretto di impasto, guarda eh, con il dito indice o medio, comunque un solo dito, lo si appoggia sulla grattugia e lo si fa rotolare. Ed ecco, meraviglia delle meraviglie il gnocco è fatto.

Bello, incavo, con lo stampo della grattugia sul dorso.

Anche in questo caso vedere poi dimostrazione dell'arte di Andrea e Fabio; a garanzia che gli gnocchi sono “fatti in casa” si potrà notare che non c'è proprio, ma proprio, ma proprio.... un gnocco uguale all'altro.

Ma..... la prova sublime che il gnocco è ben fatto sta nel momento della cottura.

In una pentola, con abbondante acqua salata il giusto, quando l'acqua bolle si buttano poco alla volta gli gnocchi, attenti agli schizzi Fabio e Cristian!!!, Quando gli gnocchi vengono a galla, Fabio dice “come i pesci per vedere la palla di pelle di pollo fatta da Apelle figlio di Apollo....”, sono cotti e se sono rimasti INTEGRATI e COMPATTI, come nel nostro caso lo sono, 110 e LODE.

Li uniamo ad un sugo di pomodoro e basilico preparato in precedenza e.....
CE LI MANGIAMOTUTTI ...alla faccia tua.

Beh, abbiamo fatto anche le cotolette, tante chiacchiere, giocato a briscola, ma ne parliamo un'altra volta....poco alla volta.

3 novembre 2011 a casa di Massimo

gabriele