

GNOCCHI

1 kg. de patates
200 gs. de farina
1 ou sencer (o 2 rovells)
1 culleradeta (mida cafè) de sal
Pebre negre
Nou moscada
Oli d'oliva

Rentar les patates i bullir-les amb pell uns 20-25 minuts, o fins que quedin cuites. Escórrer-les i deixar-les refredar una mica. Pelar-les i xafar-les amb un passapuré o amb una forquilla.

Posar l'ou al centre, i afegir la sal, un polsim de pebre i un altre de nou moscada mòlta.

Barrejar bé els ingredients, afegint a poc a poc dos terços de la farina. Pastar amb la punta dels dits, fins a aconseguir una massa llisa i homogènia, afegint si és necessari una mica més de farina. El secret està a afegir la farina a poc a poc, per evitar grumolls. Si es veu que hi ha massa farina i la massa queda molt dura, es pot afegir una mica de l'aigua de la cocció de les patates. El punt ideal és quan en pressionar la massa amb la punta del dit, la petjada desapareix ràpidament. Deixar reposar la massa uns 10 minuts.

Enfarinar-se les mans i dividir la massa en porcions. Estirar-les sobre una superfície llisa a la qual hem posat una mica de farina i formar cilindres. Amb un ganivet tallar porcions d'1.5 cm o 2 cm i amb una forquilla marcar unes incisions en la superfície (la típica imatge dels gnocchi), que faran que la salsa amb la que es cuinin s'adhereixi millor a ells.

Posar abundant aigua a bullir amb sal i afegir els gnocchi en tongades de 10 o 12 i a mesura que vagin pujant a la superfície, anar-los retirant amb una escumadora, doncs això indica que ja estan cuits.

Si no s'han de cuinar en el mateix moment, posar-los en un bol d'aigua amb gel tal com es vagin retirant de l'olla. D'aquesta forma s'aturarà la cocció. Després només caldrà escórrer-los i afegir-los oli d'oliva perquè no s'enganxin entre ells.