

Gnocchi

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

From *Italian Table* por Lidia M. Batianich.

Ingredientes:

- 750 gramas de batatas
- 1 ovo grande
- 1 colher de chá de sal (2)
- 1/4 colher de chá de pimenta branca moída
- Pitada de noz-moscada ralada na hora
- 1/4 xícara de queijo parmigiano-Reggiano ralado na hora
- 2 xícaras de farinha, ou a quantia necessária
- 2 colheres de sopa de salsa italiana picada
- 4 colheres de sopa de manteiga (opcional para o molho)

Procedimento:

1. Cozinhe as batatas

- Coloque as batatas em uma panela grande com água fria suficiente para cobrir as batatas.
- Leve a água a ferver e cozinhe, parcialmente coberta, até que as batatas sejam facilmente perfuradas com uma faca de ponta, mas as peles não estejam rachando (35 minutos).

2. Esmague as batatas

- Escorra as batatas e deixe esfriar o suficiente para manusear.
- Segurando as batatas com uma toalha de cozinha ou luva, descasque as batatas com uma faca de aparar.
- Passe as batatas através de um moinho de comida equipado com o disco fino, deixando-os cair no topo do balcão.
- Espalhe as batatas esmagadas em uma camada fina na superfície de trabalho, sem pressioná-las ou compactá-las. Deixe esfriar completamente

3. Prepare o ovo

- Em uma tigela pequena, bata o ovo, o sal, a pimenta e a noz-moscada juntos.

4. Prepare a massa

- Espalhe o queijo parmesão ralado sobre as batatas espalhadas e resfriadas.
- Usando um raspador de balcão junte as batatas e o queijo em um monte com um poço no centro.
- Despeje a mistura de ovos no poço.

- Amasse a mistura de batata e ovo adicionando farinha suficiente para fazer uma massa lisa, mas ligeiramente pegajosa. Evite adicionar muita farinha para fazer um nhoque leve.
- Use um raspador de balcão remova massa de suas mãos e superfície de trabalho enquanto amassa.

5. **Forme os nhoques**

- Crie uma forma retangular com cerca de 3/4 de polegada de espessura no balcão com a massa.
- Corte a massa em quadrados de 3/4 polegadas.
- Forme bolinhas grosseiras (voce não quer manusear a massa muito) com cada quadrado rodando levemente cada uma das suas mãos.
- Coloque os dentes de um garfo em um ângulo de 45 graus com o balcão com a parte côncava voltada para cima.
- Pegue cada bola de massa e com a ponta do polegar, pressione a massa ligeiramente contra os dentes do garfo enquanto o rola para baixo em direção à ponta do polegar. À medida que a massa envolve a ponta do polegar, ela se formará em uma bolinha de massa com um recuo profundo de um lado e uma superfície ondulada no outro.
- Coloque os nhoques em uma assadeira alinhada com uma toalha de cozinha com farol.

6. **Pré-Cozinhe o nhoque**

- Unte uma forma com azeite ou manteiga para colocar o nhoque pré-cozido.
- Coloque 6 litros de água salgada a ferver em fogo alto até que esteja fervendo rapidamente.
- Coloque pequenas quantidades de nhoque na água fervente.
- Cozinhe, mexendo suavemente com uma colher de pau, até ficar macio (cerca de um minuto).
- Retire o nhoque da água com uma colher furada, tela de aranha ou espumadeira, escorra bem e transfira para a assadeira untada.

7. **Refogue o nhoque (com manteiga)**

- Quando estiver pronto para servir, adicione manteiga a uma frigideira que não grude, aqueça até que a manteiga adquira uma cor dourada. Tenha cuidado para não queimar a manteiga.
- Adicione os nhoques pré-cozidos à manteiga dourada e refogue até que comecem a adquirir alguma cor dourada.
- Polvilhe com salsa picada.
- Polvilhe com queijo parmesão ralado.
- Sirva imediatamente.

8. **Finalize o nhoque (com sucos de frango assado)**

- Quando estiver pronto para servir, remova a frango da frigideira em que foi assada.
- Desnatada parte do excesso de gordura da frigideira, deixando os sucos nele.
- Traga os sucos e a gordura restante para uma fervura vigorosa na panela do molho.
- Adicione os nhoques pré-cozidos à manteiga marrom e refogue até que comecem a adquirir alguma cor dourada.
- Polvilhe com salsa picada.
- Polvilhe com queijo parmesão ralado.
- Sirva imediatamente.