

Gnocchi

Deegkussentjes van aardappelpuree met bloem. De letterlijke vertaling van Gnocco is klont, maar dat klinkt zo oneerbiedig.

Belangrijk is om een melig type aardappel te nemen, dus gebruik bijvoorbeeld nooit jonge aardappels. Je moet de verhouding farina, meel en patate, aardappelen vrij exact aanhouden. Het meel dient als bindmiddel; gebruik je er te weinig van, dan lossen de gnocchi op als je ze in het kokende water laat glijden. Gebruik je teveel meel dan worden de gnocchi zwaar en taai. Bianchina gebruikt 250 gram meel per kilo aardappels. De hoeveelheid is afhankelijk van de aardappel, dat voel je aan het deeg: dat moet zacht en stevig zijn maar niet droog en korrelig. Wanneer het tijdens het rollen kleeft moet je de gnocchi met wat meel bestuiven. Een ei erbij geeft stevigheid, maar is voor beginners ;-)



Werkwijze

Kook de aardappela en prak ze fijn. Meng het meel goed door de aardappelpuree en maak er een bal van. Rol de homogene meel-aardappelbal in vingerdikke rollen. Snij de rollen in vingerkoot-lengtes. Je kunt vervolgens aan één kant met een vork de kussentjes licht ingedrukt voor een fijne ribbelig oppervlakte. Maar Bianchina maakt de Esanatoglese gnocchi zonder ribbels. Zet een grote pan (3 liter) met ruim water op het vuur. En doe de gnocchi in de pan zodra het water kookt. Kook de gnocchi in kleine hoeveelheden tegelijk. Zodra de gnocchi boven komen drijven, schep je ze met een schuimspaan uit het kokende water. (wacht je te lang of doe je er teveel tegelijk, krijg je een grote kleverige gnoccho).

Tip

Vries de gnocchi in voordat je deze zou koken. Om te voorkomen dat de balletjes met elkaar verklevan, leg je ze eerst op een bord, los van elkaar, in de vriezer. Na een uurtje zijn de balletjes voldoende ingevroren om ze gezamenlijk in een zak te De gnocchi 3 uur voor de tijd uit de vriezer halen en los van elkaar laten ontdooien, vervolgens kun je ze koken zoals verse gnocchi.