

Gnocchi ricci di Amatrice.

Una ricetta molto antica, di cui non avevo mai sentito parlare. Si prepara un doppio impasto, uno con farina e uova, l'altro con farina e acqua bollente. Poi la forma, una pasta davvero unica.

Ingredienti per 5/6 persone:

- 300 g di farina 00
- 4 uova medie
- 160 g di farina 00
- 80/100 g di acqua bollente
- un pizzico di sale

La dosi sono dello chef Gian Piero Fava che li ha preparati in Tv.

Le dosi di Pasta Grannies sono molto simili.

Ho condito gli gnocchi con il sugo all'amatriciana per un omaggio completo alla città di Amatrice.

Secondo me, questo formato si sposa perfettamente con una bolognese o con un ottimo ragù.

Procedimento.

In una ciotola, versiamo i primi 300 g di farina e al centro mettiamo le uova. Mescoliamo con la forchetta e poi a mano, trasferendo l'impasto sulla spianatoia. Sarà appiccicoso e per questo ogni tanto lo sbatteremo un poco sulla tavola di legno. Impastiamo sino ad avere un panetto liscio, che spolvereremo con farina prima di avvolgerlo nella pellicola.

Se avete la planetaria potrete impastare tranquillamente.

Portiamo ad ebollizione l'acqua con il sale. Poi versiamola sulla farina tenendone da parte un poco. Ogni farina assorbe in modo diverso, a me ne ha preso 90 g ma anche 10 g in più potevano starci.

Utilizziamo una farina 00 con una percentuale di proteine bassa, massimo 9 g (vedete la tabella riportata a lato del pacchetto).

Impastiamo il panetto sino a renderlo liscio. Poi uniamo i due impasti, mettendoli uno sull'altro. Non è necessario stendere con il mattarello come in video.

Impastiamo sino ad avere un panetto di colore uniforme, senza striature bianche.

Facciamo riposare la pasta avvolta in pellicola per una mezz'ora o più.

Tagliamo dei filoncini piuttosto grossi, stendiamo e ricaviamo dei pezzi abbastanza grandi, di circa un paio di centimetri.

Ricopriamo la spianatoia di farina e mettendo il pezzo di pasta (io) sotto al pollice, strusciamo facendo forza sul pezzetto e trascinandolo. In questo modo si creerà il riccio. Alla fine risvoltiamo lo gnocco senza aprirlo del tutto.

Tradizionalmente questo tipo di pasta viene formata con il medio e l'anulare. Io non ci sono riuscita. Con la prima prova che ho fatto, dopo qualche gnocco riuscito male, ho deciso di formare le orecchiette. Man mano che le facevo, ho notato che imprimendo più forza al pollice e strusciando di più, quasi a voler disegnare una curva, l'orecchietta si arricciava. Quindi, ho riprovato e lo gnocco ed è venuto.

La cosa mi ha molto entusiasmata e l'ho condivisa subito con Dino, grazie al quale ho saputo dell'esistenza di questo gnocco.

Certo non è facile, ma tutto sta nel capire il modo di strusciare il pezzetto di pasta.

Mettiamo la pasta su un vassoio ricoperto di farina o semola rimacinata.

Ho trovato che questa pasta è meglio fatta e mangiata in giornata. Il giorno dopo diventa più tenace.

Ha una consistenza diversa da tutte le altre paste fatte in casa. E' da assaggiare almeno una volta.

Amatriciana dello chef:

- 600 g di pomodori pelati o passata
- 150/200 g di guanciale
- 100 g di pecorino grattugiato
- 1 o 2 cucchiaini di aceto bianco
- poco sale, pepe, peperoncino.

Mettiamo il guanciale tagliato a fiammiferi in una padella. Tostiamolo e teniamone da parte la metà. Aggiungiamo l'aceto nel guanciale rimasto in padella poi versiamo i pomodori o la passata. Facciamo cuocere, aggiungendo, al bisogno, un po' di acqua calda ed il sale.