

ScuolaScuola[®]

Come for the Italian. *Stay for the Italians.*

Gli gnocchi nella città di Roma rappresentano il piatto tradizionale del giovedì, la ricetta diventa toscana quando si combinano gli gnocchi con il ragù di cinghiale. Gustosi e saporiti, il gnocchi sono semplici da preparare ma non è facile ottenere la giusta consistenza. Ci siamo fatti dire da Marco i segreti per preparare gli gnocchi perfetti.



Ingredienti per 6 persone:

Patate Yukon 1Kg

Farina 00 250 g

2 tuorli di uovo

1 pizzico di sale

Preparazione degli gnocchi

Tagliate le patate a metà per la loro lunghezza, ponetele in una teglia e cuocetele in forno preriscaldato a 400F per 30/40 minuti.

Per assicurarvi che siano completamente cotte, provate ad affondare un coltello appuntito. Se la lama affonda senza opporre resistenza, saranno cotte al punto giusto. Tirate fuori le patate dal forno e svuotate con un cucchiaio la parte della polpa fino alla buccia. Munitevi di un passatutto e passate le patate in un contenitore capiente assicurandovi di ottenere una pasta liscia e senza grumi. Aggiungete alle patate passate la farina, le uova ed il sale.

A questo punto, iniziate ad impastare con le mani fino a quando gli ingredienti non si saranno amalgamati e l'impasto risulterà compatto. Potete lavorare le patate con il resto degli ingredienti finchè sono calde o aspettare che si raffreddino, il risultato finale non cambierà.



Tirate fuori l'impasto dal contenitore e finite di impastarlo per pochi secondi se ancora non risulta omogeneo.

Ricordate che lavorandoli troppo, gli gnocchi diventeranno duri durante la cottura, quindi limitatevi ad impastare il necessario. Stendetelo adesso formando un cilindro che abbia circa 5cm di diametro.



Tagliate adesso tante fette spesse circa 1cm e ponetele in un piatto, copritele con un canovaccio per evitare che si seccino troppo.

Lavorate una ad una le fette di impasto fino ad ottenere dei piccoli “serpenti” di circa 1cm di diametro.



Consiglio: Se l'impasto risulta un po' appiccicoso aiutatevi spolverando un po' di farina sulle mani e sul piano di lavoro.

Una volta steso tutto l'impasto, mettete assieme 3 o 4 piccoli serpenti, spolverateli con abbondante farina ed aiutandovi con una spatola di metallo cominciate a tagliare tanti piccoli gnocchi lunghi circa 1 cm.



Mano a mano che preparate gli gnocchi di patate, sistemateli su un vassoietto con un canovaccio leggermente infarinato, ben distanziati l'uno dall'altro.



Aggiungete ancora farina se necessario, e con l'aiuto della spatola muoveteli facendo sì che possano infarinarsi bene su tutti i lati, così da evitare che si attacchino l'uno con l'altro.

Consigli:

Se intendete cuocerli potrete versarli in acqua bollente e salata. Non appena vengono a galla gli gnocchi si ritengono cotti e quindi pronti per essere scolati e conditi.

Se invece decidete di non mangiarli subito, potete congelare gli gnocchi nel freezer. Ponete gli gnocchi in una teglia da forno con abbondante farina, lasciate che si congelino.

ScuolaScuola®

Come for the Italian. *Stay for the Italians.*

Il **Ragù di cinghiale** è una versione alternativa e molto saporita del classico ragù: invece del macinato di suino e bovino, si utilizza il cinghiale, molto amato per il suo gusto unico e robusto che unisce al sapore della carne suina quello più pungente della cacciagione. È una ricetta che richiede tempi lunghi per la marinatura della carne e per la sua cottura, ma vi assicuriamo che vale la pena provarla!



Ingredienti per 10 persone

Spalla di cinghiale disossata e spellata, 1 kg

Olio vegetale, 2/3 cucchiari

Carote, 2

Sedano, 2 costole

Cipolle, 2

Alcuni rametti di timo e rosmarino

Pomodori pelati, 250g

Vino rosso, 1 L

Brodo di pollo, 1 L

Sale e pepe quanto basta

Marinatura della carne

Adagiate la vostra spalla di cinghiale su di un tagliere, assicuratevi di lasciarla fuori dal frigo per almeno un'ora, così da portarla a temperatura ambiente.

Cospargetela con abbondante sale e pepe, nel frattempo preparate una padella capiente sul fornello ed aggiungetevi l'olio vegetale.

Quando la padella sarà ben calda adagiatevi la spalla di cinghiale e rosolatela su tutti i lati. Nel frattempo, tagliate grossolanamente le vostre verdure, lascian-done una piccola porzione da parte; rosolatele usando una seconda padella per circa 10 minuti, girando di tanto in tanto. Quando il cinghiale sarà comple-tamente sigillato, sfumatelo con metà del vino rosso lasciandolo ancora sulla padella fino a che tutto l'alcool non sarà evaporato, basteranno pochi minuti. A questo punto, sistemate la carne e le vostre verdure in una capiente pirofila da forno, aggiungete anche il brodo di pollo, i pomodori pelati e l'altra metà del vino, assicuratevi che la carne sia completamente coperta dal liquido.

Consiglio:

Portate il brodo di pollo ed il vino ad ebollizione prima di versarli nella pirofila, in questo modo la carne, una volta in forno, inizierà a cuocere immediatamente.

Legate con uno spago il timo ed il rosmarino e immergetelo nella pirofila. Coprite la superficie della pirofila con un foglio di carta da forno ritagliato a misura della stessa e coprite sopra con della carta stagnola.

Infornate a 350F per 2 ore.

Per controllare che la carne sia cotta aprite la carta stagnola senza romperla e facendo attenzione a non bruciarvi, provate a passare con un coltello la carne, se risulta molto morbida con tendenza a sfaldarsi, buon segno! La vostra carne è brasata al punto giusto.

Preparazione del sugo

Tirate fuori la carne dalla pirofila e tagliatela in due o tre pezzi più piccoli in modo da farla intiepidire più velocemente, filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte. Quando la carne si sarà raffreddata potrete cominciare a sfilacciarla tirandola con le mani.

Prendete le verdure che avete precedentemente tenuto da parte e tritatele finemente con l'aiuto di un coltello. Scaldate una padella con un cucchiaio di olio e imbiondite le verdure per alcuni minuti, aggiungete la carne e fatela velocemente rosolare.

A questo punto, iniziate ad aggiungere poco a poco il liquido di cottura fino a che non si sarà riassorbito completamente, salate e pepate a vostro piacimento.

Consiglio:

Potete conservare il ragù in frigo per alcuni giorni oppure congelarlo.