

*#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI*

## GNOCCHI DI PATATE IN SALSA AL GORGONZOLA



TEMPO DI  
PREPARAZIONE

60 minuti



TEMPO DI  
COTTURA

3 minuti  
(gnocchi)



PORZIONI

6 Persone



PREPARATA  
DA

Deloia Irene 21/  
Prof. Maggiore



Bianco di Custoza  
DOC

Gli gnocchi sono uno dei piatti più conosciuti al mondo. Hanno origini molto antiche, che risalgono al XVI secolo, periodo in cui ebbe inizio l'importazione delle patate dall'America. Ai sorrentini si deve l'invenzione di questa gustosa ricetta che oggi delizia il palato di mezza Italia e non solo!

Il gorgonzola invece è un formaggio erborinato. Non si conosce con esattezza il periodo della nascita di questo formaggio. Da alcune fonti viene datato all'anno 879. Molte più tracce storiche se ne hanno a partire del XV secolo nella cittadina di Gorgonzola, nei pressi di Milano. Narra infatti la leggenda che un mandriano, arrivato a Gorgonzola, lasciò in un recipiente del latte cagliato; in una sosta successiva, essendo sprovvisto degli utensili necessari per la lavorazione del latte, aggiunse alla prima cagliata un'altra cagliata. Dopo diversi giorni si accorse di aver ottenuto un formaggio con delle venature verdi molto appetitoso per la mescolanza della cagliata fredda della sera con la cagliata tiepida del mattino. Oggi con le nuove tecniche di fabbricazione si ottiene un prodotto igienicamente molto più valido.

## Ingredienti

1 kg di patate  
500 gr. circa di farina  
Sale fino q.b.  
Noce moscata q.b.  
Parmigiano q.b.  
½ tuorli

---

1l di latte  
Sale q.b.  
Noce moscata q.b.  
Roux bianco a 30 gr.  
Gorgonzola  
Parmigiano q.b.

## Preparazione

### Per gli GNOCCHI

1. Cuocere in forno le patate.
2. Pelarle e schiacciarle con l'aiuto di uno schiacciapatate.
3. Incorporare la farina, il sale fino, la noce moscata e il parmigiano e iniziare a impastare il tutto.
4. Creare un incavo e aggiungere i tuorli. Continuare a impastare fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo.
5. Dividerlo in panetti.
6. Stenderli a filoncino.
7. Tagliarli a tocchetti e poi con l'aiuto di una forchetta fare gli gnocchi.

### Per preparare la SALSA al GORGONZOLA

8. In una casseruola bollire il latte con il sale fino e la noce moscata.
9. A parte, in un'altra casseruola, sciogliere il burro poi spegnere e aggiungere la farina e mescolare. (roux)
10. Spegnerla la casseruola dove abbiamo fatto bollire il latte e incorporare il roux facendolo sciogliere pian piano con il calore del latte bollente.
11. Finito questo passaggio, riaccendere il fuoco e portare di nuovo ad ebollizione il composto.
12. Aggiungere il gorgonzola e il parmigiano.
13. Continuare a mescolare poi spegnere e la salsa è pronta.

## Informazioni nutrizionali

Le patate sono un alimento poco calorico: una porzione da 100 g contiene solo 86 kcal. Cotte al vapore o bollite sono un alimento quasi del tutto privo di grassi, mentre apportano una buona quantità di carboidrati, circa il 19% del peso, e una minima quantità di proteine, il 2% del peso. Nonostante sia minima la quantità di proteine, le patate sono una buona fonte di amminoacidi essenziali come la lisina ed il triptofano.