

30 Agosto 2016

Gnocchi di patate con speck e zucca

Un impasto semplice e un condimento croccante e saporito: ecco un piatto dalle origini antiche. La ricetta dei blogger di "Acqua e Menta"



Dai blogger di "Acqua e Menta"

Probabilmente gli gnocchi sono stati il **primo esempio di pasta consumato dall'uomo**, data la spontaneità del mescolare farina e acqua e di dare all'impasto una forma tondeggiante. È attestato che preparazioni simili, a base di farine di farro o altri cereali, erano consumate anche dai Romani. Oggi sono diffusi in tutto il mondo, con variazione nelle dimensioni e negli ingredienti.

Il termine potrebbe essere di **origine longobarda**, da *knohha* (ovvero: nodo, nocca) e declinato a seconda delle regioni in gnocco, knodeln, canederlo. Nel Decamerone di Boccaccio (XIV secolo) sono chiamati maccheroni, sinonimo del passato e ancora in uso in alcune zone, come nel ferrarese.

I primi gnocchi erano a base di farine o semolino mentre **dal Settecento si diffondono quelli di patate**, importate dal Nuovo Mondo, oggi i più conosciuti. La patata però non regna incontrastata: ad esempio nel Lazio permangono gli **gnocchi di semolino**, in Valle d'Aosta gli gnocchi alla bava sono fatti con **farina di grano saraceno**, mentre sui colli morenici troviamo i capunsei, **gnocchi di pane** affusolati conditi con burro fuso.

Oggi la tradizione italiana annovera diversi gnocchi, alcuni tipici di territori specifici, con **giorni di consumo tradizionali**: a Roma si consumano il giovedì, da qui il detto "giovedì gnocchi, venerdì pesce, sabato trippa" a sottolineare il consumo di un piatto sostanzioso e gustoso prima del giorno di magro; in Campania si mangiano alla domenica.

In alcune zone di Italia è tradizione **preparare gli gnocchi per Carnevale**. A Verona, patria degli gnocchi di patate, si consumano conditi con sugo di pomodoro durante il "Venardì Gnocolà", il giorno della sfilata dei carri del carnevale scaligero presieduto dal **Papà del Gnoco** (con una sola "C", mi raccomando!). A

Castel Goffredo (MN), durante il Venerdì Gnoccolaro, **Re Gnocco li offre ai propri sudditi**.

Solitamente gli gnocchi vengono bolliti in acqua, conditi e serviti subito, ma nelle varianti regionali si trovano altri metodi di cottura: in Friuli Venezia Giulia sono **cotti a vapore** mentre gli *strangulaprievete* alla sorrentina, conditi con ragù napoletano e mozzarella, sono **gratinati al forno**.

In greco i termini "strongulos" e "preptos" indicano un corpo rotondo o sferico e da qui, secondo alcune fonti, deriverebbe il termine *strangulaprievete* per indicare gli gnocchi. Altre versioni citano l'abate Galiani che, ghiotto di questo piatto, un giorno rischiò di strozzarsi.



GNOCCHI DI PATATE CON SPECK E ZUCCA

Ingredienti (per 2 persone):

- 160 g di gnocchi di patate
- 100 g di speck del Cadore affettato
- 400 g di zucca Delica
- 4 foglie di salvia
- 4 noci
- olio extravergine di oliva
- sale, pepe
- brodo vegetale q.b.

Procedimento

Mondate la zucca e tagliatela a cubetti piccoli. Scaldate due cucchiai di olio e friggetevi le foglie di salvia fino a renderle croccanti (per poco tempo altrimenti diventerà amara). Mettete la salvia da parte e nella stessa pentola fate rosolare la zucca. Per i primi minuti fate saltare a fuoco alto (così da caramellare bene gli zuccheri della zucca). Poi, quando cominciano a scurire i bordi dei cubetti, abbassate il fuoco, aggiustate di

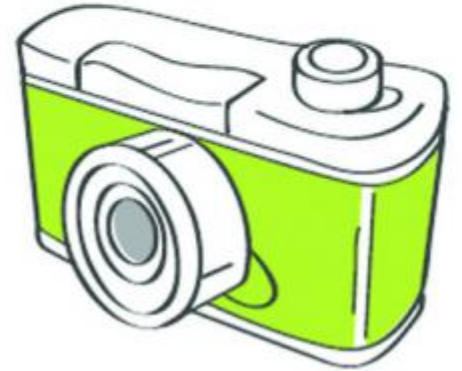
sale e pepe e cuocete con coperchio finché non diventa tenera. Saltate e non mescolate, altrimenti i cubetti si romperanno. Frullate una parte della zucca e aggiungete brodo vegetale (o acqua) per ottenere una consistenza fluida.



Tagliate lo speck a quadratini e fatelo rosolare in una padella antiaderente. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli e condite con la zucca frullata. Completate con i cubetti di zucca, lo speck, la salvia e le noci tagliate grossolanamente.

Per evitare di fare la fine dell'abate Galiani (vedi sopra), allungate bene la crema di zucca con brodo vegetale. Lo speck dà sapore e le noci e la salvia fritta croccantezza. Ci sono proprio tutti gli ingredienti per un piatto di festa!





ACQUA&M

WWW.ACQUAEME

"Acqua&Menta" [1] è uno spazio dedicato al lifestyle, dove si parla di cucina, viaggi, libri, eventi, secondo uno stile appassionato, personale e caratteristico. "Acqua&Menta" è un blog a due voci. Lei è la "Pensacuoca", architetto nomade di professione: creativa nel DNA, ama progettare, che si tratti di una piazza, un parco o una ricetta nuova. Lui è architetto fotografo dilettante, appassionato di animali e tutto ciò che vola.

Potrebbe interessarti anche

Crostata integrale con crema al latte di mandorla e fichi [2]

Orecchiette con ceci, cozze e pomodorini [3]

Quando a cucinare è il socio, i crostini con la caponata hanno il sapore dell'estate [4]

Links

[1] <http://acquaementa.com/>

[2] <http://territori.coop.it/ricette/crostata-integrale-con-crema-al-latte-di-mandorla-e-fichi>

[3] <http://territori.coop.it/ricette/orecchiette-con-ceci-cozze-e-pomodorini>

[4] <http://territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-i-crostini-con-la-caponata-hanno-il-sapore-dellestate>