



## Πως κάνουμε Gnocchi πατάτας

by Alex Tsiotinis

### Εκτέλεση

#### Υλικά

##### Για τα gnocchi

1.5 κιλό πουλτπα από  
ψητή πατάτα  
120g αλεύρι  
150g αλεύρι πατάτας  
120g κρόκος αυγού  
αλάτι  
παρμεζάνα  
φρέσκο θυμάρι

1. Πλένουμε και τρίβουμε με καθαρό σύρμα τις πατάτες.
2. Αλατίζουμε, τοποθετούμε ένα κλωνάρι θυμάρι πάνω τους και τις τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο.
3. Ψήνουμε στους 200ο για 35' - 40' ανάλογα με το μέγεθος τους.
4. Μόλις είναι έτοιμες, ελέγχουμε με τη μύτη ενός μαχαιριού να τρυπιούνται καλά, τις κόβουμε στη μέση κατά μήκος και τις περνάμε από ψιλή σίτα. (Αν για κάποιο λόγο, έχει πολύ υγρασία η πουλτπα την βάζουμε σε ταψί και την τοποθετούμε στο φούρνο στους 110ο για περίπου 35'.)
5. Τοποθετούμε την πουλτπα σε ένα σκεύος και προσθέτουμε τους κρόκους, τα αλεύρια, την παρμεζάνα, το αλάτι και το πιπέρι.
6. Δουλεύουμε με το χέρι, σαν να κάνουμε ζυμάρι απλό μέχρι να ξεκολλάει από τα τοιχώματα.
7. Αλευρώνουμε έναν πάγκο και γυρνάμε εκεί το ζυμάρι μας.
8. Κόβουμε ένα κομμάτι, το ανοίγουμε σε κυλινδρικό σχήμα και κόβουμε με μαχαίρι gnocchi 2 εκ. (ή όσο θέλουμε).
9. Πλάθουμε σε μπαλάκια. Κάθε μπαλάκι το πιέζουμε στον ειδικό «τρίφτη» ή στην πίσω πλευρά ενός πιρουιού.
10. Βράζουμε σε κατσαρόλα αλατισμένο νερό και τοποθετούμε μέσα σε δόσεις τα gnocchi. Μόλις ανέβουν στην επιφάνεια, τα αφαιρούμε με μια τρυπητή κουτάλα και τα τοποθετούμε σε νερό με πάγο.
11. Τα κρατάμε στην άκρη σε καθαρή πετσέτα μέχρι τη χρήση.