



Gnocchi fatti in casa, la ricetta facile ed economica

Soffici e morbidi al palato, sono nuvole ricche di sapore e uno dei primi piatti più tradizionali. Basta unire pochi ingredienti poveri con un pizzico di manualità e il gioco è fatto.



Gnocchi di patate fatti in casa (Foto © Paola Alemanno).

Vi siete mai cimentati nella **preparazione della pasta fresca**? Gli **gnocchi** sono un must della cucina italiana, con una diffusione a livello globale, una ricetta intramontabile che da secoli unisce le famiglie e sparge per la casa un profumo di buono e di genuino.

Sono perfetti per i pranzi domenicali in famiglia e anche i bambini possono aiutarvi nella loro preparazione, si divertiranno molto. **Soffici e morbidi al palato**, gli gnocchi artigianali sono nuvolette ricche di sapore che non hanno niente a che vedere con quelli acquistati al supermercato. A tal proposito, davvero crediamo che a meno di un euro si possa acquistare un piatto di gnocchi genuini e golosi, tenendo conto anche del tempo richiesto per prepararli? A voi la risposta!

Origini e storia degli gnocchi

La storia degli gnocchi passa attraverso **tre fasi evolutive**: alcune tracce risalgono **già al Rinascimento**, quando nel territorio lombardo venivano preparati con la mollica del pane, il latte e le mandorle tritate. Nel **Seicento** la procedura venne modificata con l'utilizzo di farina, uova e acqua, mentre gli gnocchi come li conosciamo oggi iniziarono a essere prodotti **verso la fine dell'Ottocento**.



Gnocchi di patate pronti da cuocere (Foto © Paola Alemanno).

Differenza tra gnocchi alla romana e gnocchi alla sorrentina

I più diffusi e preparati in Italia sono senz'altro gli **gnocchi di patate a pasta gialla**, mentre particolarmente famosi sono i cosiddetti **gnocchi alla romana** ma anche gli [gnocchi alla sorrentina](#). I primi sono fatti con il semolino, il latte, il burro e il [parmigiano](#); i secondi – tipici della [cucina napoletana](#) – sono conditi con salsa di pomodoro, mozzarella, basilico ed entrambe le varianti prevedono una **gratinatura sotto il grill del forno**.

Gli **gnocchi generalmente sono preparati con patate e farina 00**, ma anche con farine o verdure di vario tipo. Oggi possiamo trovarli in diverse varianti: [gnocchi con la farina di castagne](#), gnocchi all'ortica, gnocchi di bietola e spinaci, gnocchi di zucca, [gnocchi di malva](#) ecc.

Gnocchi di patate fatti in casa, tutti i segreti della ricetta

Preparare da soli gli gnocchi è davvero facile e veloce, bastano pochissimi ingredienti – molto economici – e un pizzico di manualità.

Cuociono in due minuti e rappresentano un primo piatto buono e nutriente da condire con il sugo che più vi piace. Si abbinano piacevolmente con [pesto](#), burro e salvia, fonduta di Castelmagno e speck croccante o, ancora, con lardo e rosmarino.

Data di creazione

28/02/2019

Autore

paola-alemanno