

I gnocc da la palétta

Tramandata di generazione in generazione, quella degli *gnocc da la palétta* è una ricetta semplice che piace a tutti. Realizzati con una pastella a base di farina bianca e farina di grano saraceno, questi gnocchi devono il loro nome al fatto che, per definirne la forma finale, l'impasto viene messo a cuocere utilizzando una spatola da cucina (palétta).

I *gnocc da la palétta* possono essere serviti come piatto unico o accompagnati da un arrosto e sono ideali per i pranzi della domenica con tutta la famiglia, in particolare nel periodo invernale. L'origine della ricetta non è chiara e c'è chi oggi li personalizza, aggiungendo (o sostituendo) alcuni ingredienti, come ad esempio spinaci, aglio, salvia.

La versione che vi presentiamo di seguito è quella di Elvira Papa, che l'ha imparata dalla propria famiglia e la ripropone spesso – sempre con grande successo – a grandi e piccoli.

Ingredienti (per quattro persone)

- 500 grammi di farina
- 2 C di farina di grano saraceno
- 1 uovo
- 1.5 dl di birra
- 1 pizzico di sale
- 2 dl di acqua
- 2 patate bollite a pezzettini
- 2 cipolle
- formaggio grattugiato per spolverare

Cottura gnocchetti

- quando tutto l'impasto è stato messo a cuocere nell'acqua, gli gnocchetti sono pronti

Cottura delle cipolle

- finché sono belle dorate