

Per gli gnocchi:

300-400 gr di patate preferibilmente rosse (pesate da crude con la buccia e tutto)

100-150 gr di farina a seconda dell'assorbimento delle patate

un pizzico di sale (io spesso neanche lo metto perchè funziona un po' come la pasta secca...che prende il sale dall'acqua di cottura e dal condimento)

Per il sugo d'anatra:

un pezzo di anatra con la pelle;

1 confezione di passata di pomodoro o pomodori pelati (io passata mutti)

sedano;

carota;

cipolla;

alloro;

rosmarino;

olio evo;

sale;

pepe.

Procedimento:

per gli gnocchi:

lessate le patate con la buccia, scolatele e fatele raffreddare. Schiacciatele con lo schiacciapatate riponendole direttamente sulla spianatoia. Salate appena e unitevi parte della farina. Non è possibile stabilire a priori la quantità della farina perché, come scrivevo anche sopra, molto dipende dal tipo di patate e dall'assorbimento che hanno.

Iniziate quindi a lavorare il tutto aggiungendo farina man mano che l'impasto avrà assorbito quella già inserita. Fermatevi quando la pasta avrà preso la giusta consistenza e compattezza, e premendo con il dito rimarrà il segno senza che la pasta si "sfibri". A questo punto prelevate un pezzo di pasta per volta, formate dei cordoncini e ricavateci degli gnocchi di piccole dimensioni (sono più buoni così che grandi).

Per il sugo:

In una casseruola di coccio (ma anche altra va bene uguale...diciamo che il coccio consente una cottura con una marcia in più) ponete sedano, carota, cipolla, fate soffriggere in un filo d'olio evo. Aggiungete il pezzo d'anatra, facendo rosolare un po' la carne. Dopodiché aggiungete gli odori e la passata di pomodoro. Allungate con un po' d'acqua e fate andare a fuoco bassissimo per qualche ora. Se si ritira troppo aggiungete ancora acqua. Il sugo è pronto quando la carne sarà tenerissima.

Spegnete e fate intiepidire. Dopodiché prelevate il pezzo di carne, eliminate la pelle, e disossate la carne (per quanto possibile). I piccoli ciccetti di carne daranno l'effetto ragù sensazionale quando lo addentate insieme agli gnocchi. Riscaldare il sugo.

Ora cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata. Lo gnocco è pronto quando verrà a galla. Impiegherà comunque pochi minuti :)! Condite quindi gli gnocchi con il sugo, abbondate di parmigiano grattugiato e servite.