

Atelier CUCINA du mercredi 16 mars 2022
GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI



L'atmosphère de ce mercredi est étrangement mordorée, le soleil disparaît derrière les grains de sable venus du Sahara qui recouvrent les voitures, les immeubles et les rues, de sa teinte muscade, mais nos cuisiniers ne se laissent pas distraire et sont dès 9h30 à pied d'oeuvre pour réaliser ce troisième **primo piatto** sous la houlette du Chef Stefano.

Si sa recette est celle à base de pommes de terre, comme le faisait sa maman le dimanche matin, les premiers gnocchis étaient confectionnés à partir de semoule, de citrouille ou de pain. Le **knödel** germanique que l'on retrouve dans la province de Brescia et dans le Trentino se fait à base de pain et se décline avec du speck et du fromage. Les **gnocchetti** apparaissent dès la seconde moitié du 16^{ème} siècle, mis à l'honneur par les deux grands cuisiniers de la Renaissance, **Cristoforo Messisbugo** et **Bartolomeo Scappi** ; les **maccaroni detti gnocchi** sont faits de farine, d'eau bouillante, d'œufs et de pain gratté.

En 1790 **Francesco Leonardi** y fait référence dans son livre **L'Apiccio moderno**, conçu par son auteur comme une œuvre à l'usage des cuisiniers au service des princes, où il décrit les diverses recettes dites régionales.

Le **gnocco germanico** de **Antonio Odescalchi** sera servi dans un **brodo** (bouillon) et comprend la rate et le foie dans ses ingrédients.

Les **gnocchi all'acqua** s'appellent également les **gnocchi bigné** (jolie déformation du beignet français). Les premières recettes de **gnocchi di patate** arrivent à la fin du 18^{ème} siècle. La pomme de terre, même si elle est connue en Italie intégrera les plats à la suite de la grande famine de 1764.

Pellegrino Artusi, déjà évoqué au premier atelier Cucina en janvier, décrit en 1891, deux recettes, l'une avec des pommes de terre bouillies et écrasées mélangées à du blanc de poulet haché, du parmesan, des jaunes d'œufs, de la farine et de la noix de muscade. La seconde plus simple avec juste des pommes de terre et de la farine.

Chaque région tire son **gnocco** à elle, et les **gnocchi** se disent **alla romana**, **alla marchigiana** ou **alla bolognese**.

Il Talismano della felicità, publié pour la première fois en 1927 par **Ada Boni**, rassemble de manière ordonnée et systématique toutes les recettes qu'elle publiait depuis 1915. « *Un livre de cuisine moderne d'antan, pour ceux qui aiment connaître la préparation "historique" d'un plat, ou préparer une gourmandise en toute simplicité.* »

En route donc pour le bonheur, bien difficile à en grappiller quelques morceaux en ces temps compliqués et douloureux pour nombre de nos concitoyens du monde.

Haut les tabliers !

La recette :

Les pommes de terre, de préférence des **Bintje à chair farineuse**.

Première étape : Corvée d'épluchures et cuisson des patates dans de l'eau bouillante salée.





Deuxièmement :

Ecraser les pommes de terre cuites en purée, creuser un puits pour y mettre la farine et les œufs et bien pétrir l'ensemble de façon à obtenir une pâte homogène. Si ça colle aux mains, ne pas hésiter à rajouter de la farine.



Troisièmement :

Boudiner le bloc de pâte et couper les boudins en tronçons de 1,5 cm à la fourchette.



Préparation de la sauce pour les **gnocchi** avec les fromages apportés par Stefano de sa boutique **Dolce peccato** :

Scamorza affumicata du sud de l'Italie, **Taleggio** à pâte molle de la Lombardie qui est un fromage des alpages (**formaggio alpaggio**), **Gorgonzola** et **Gran Padano** pour gratiner.

Couper les fromages en petits morceaux, faire fondre du beurre et y verser les fromages en dés, rajouter du lait, de la crème fraîche (aie aie aie, ce n'est vraiment pas une recette légère !) et de la sauge en fin de cuisson (une dizaine de minutes).



Pour des raisons culinaires, les **gnocchi** ne seront pas cuits sur place. Chacun emmène sa bonne cinquantaine de **gnocchi** pour deux personnes pour les faire cuire 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante chez soi et son pot de sauce aux fromages pour les accompagner, gratinés au four avec le Gran Padano.

Dernier exercice : le nettoyage des tables et de la salle.
Il est midi. Mission accomplie. Bravo Chef Stefano !

