



"DONDERET" DELLE ANTICHE LANGHE

FOTOGRAFIA DI FABRIZIO PECE



È un piatto caratteristico delle Langhe: le prime segnalazioni vengono datate fine ottocento. È un piatto raffinatissimo di gnocchi, con una lavorazione un pò lunga, ma con dei risultati buonissimi. Il nome non si sa cosa voglia dire, per cui abbiamo diritto a dargli una nostra particolare interpretazione. DONDERET: piatto regale, mangiato a Corte. Talmente buono che, per regia concessione è stato trasmesso al popolo che ne ha potuto scoprire le eccelse qualità. Quindi: DON DEL RE (dono del Re).

la Ricetta

(PER 4 PERSONE)

8 patate grosse da gnocchi

250 gr. di farina 00

4 uova

Sale

Noce moscata

Burro

Timo fresco

Parmigiano grattugiato

Far cuocere, partendo dall'acqua fredda, salata, le patate. Nel frattempo dividere i bianchi dai rossi d'uovo. Tenere da parte i tuorli e montare a neve i bianchi finché saranno compatti e consistenti. – Quando le patate saranno pronte, sbucciarle a caldo, passandole immediatamente al setaccio. – Aggiungere i tuorli d'uovo e con una frusta mescolarli bene alla purea di patate ancora calda. Aggiustare di sale. Grattugiare un pò di noce moscata. Incorporare la farina e rendere l'impasto morbido e omogeneo. Al termine, inserire il bianco d'uovo montato a neve e girare uniformemente finché l'impasto acquisterà un aspetto filante.

Riporre il composto in frigo e lasciarlo riposare almeno mezz'ora. – Mettere sul fuoco una pentola più larga che alta, con acqua calda e salata. Quando prenderà il bollore, gettarvi l'impasto a cucchiataie. – Man mano che i gnocchetti saranno cotti (pochi minuti), risaliranno in superficie. Tirarli via con una schiumarola bucata, sgocciolarli bene e disporli su un piatto caldo. – Condirli con burro fuso, parmigiano e foglioline di timo fresco o di salvia. Passarli alcuni minuti in forno caldo per farli dorare e poi servirli caldi.

