

# Papá cocina

## ¿Por qué esperar al 29?

Uno pensaría que no hay pasta más simple de hacer que unos ñoquis. Y en cierta medida es verdad. No parecería presentar demasiada complejidad ¿no? Pero sabemos que cada mano le da un toque especial y particular. Nunca me salieron los ñoquis como los que hacía mi abuela Chicha (que se me pegaban en el paladar), o los de mamá algo más consistentes, o los de la fábrica de pastas de mi papá, de papa. Así que hubo un día que decidí poner manos a la masa, y hacer mi particular versión (¿o versiones?).

## Un poco de historia

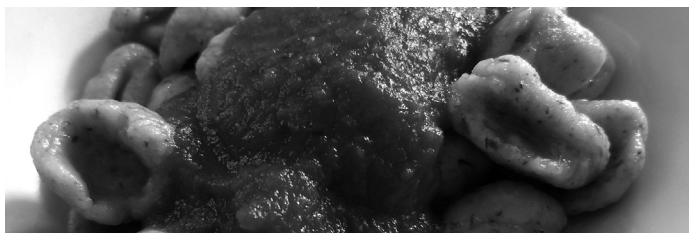
Los gnocci fueron el primer tipo de masa casera, anteriores a los ravioles y aún a los spaghetti. Existen desde la época de los griegos y los romanos. En Italia, país donde más se difundió, se los llamaba primero macarrones, pero en la Edad Media pasaron a ser conocidos con su nombre actual. Hay quienes consideran que su nombre significa «pelota» ya que, aunque actualmente son más difundidos los realizados con papa, los originales italianos eran pelotitas de harina amasadas con agua.

## ¿Por qué el 29 y el dinero bajo el plato?

Se cuenta que un 29 de diciembre, Pantaleón, el santo de los enfermos, hambriento y vestido de andrajos, tocó a la puerta de unos campesinos para pedirles un poco de pan. Éstos, conmovidos por su aspecto, lo invitaron a compartir su mesa: había sólo siete ñoquis para repartir. Agradecido, Pantaleón les anunció excelentes cosechas, profecía que se cumplió. Esa misma noche, la mujer del campesino encontró una sorpresa inesperada: debajo de cada plato había varias monedas de oro, con las que inauguraron ese período de prosperidad que el santo les había augurado.

## TIPS

- \* Hacé cantidad de más para poder frizarlos. ¡Que la movida del armado valga la pena!
- \* Probá variantes con las salsas. Los de papa van bien con una fileto tradicional, pero los de verdura salen increíbles con un poco de oliva, romero fresco y algo de levadura en copos. Los de calabaza con una salsita hecha en sartén con tomate natural, ajo y albahaca ¡son un lujo!
- \* Animate a probar variantes. Yo he hecho con remolacha, con harina integral, con harina de kamut, con romero seco...
- \* Poné a la familia a trabajar... el proceso de hacerlos se disfruta más si lo hacemos entre todos. Los chicos se divierten mucho, y aunque la cocina quede un poco desordenada al final del proceso, vale absolutamente la pena la experiencia.



## Ñoquis de verduras

Suelo preparar tres variedades, todas con base de papa y harina: De papa, de calabaza y de verdura.



### Ingredientes:

- Papas.
- Calabaza o zapallo.
- Acelga o espinaca.
- Harina.
- Aceite.
- Sal, pimienta, provenzal (opcional).

### Procedimiento:

En la olla a vapor coloco separadas las papas trozadas, la calabaza y las verduras. Cuando están tiernas, deajo enfriar. Separo tres bowls, agregando en uno la mitad de la porción de papas, y en los otros 1/4 de la porción de papas con la calabaza, o con la verdura.



Agrego un poco de aceite, sal y pimienta (podés en esta etapa agregar provenzal deshidratado), y aplasto todo con un pisapapas. Una vez hecho el puré, comienzo a incorporar la harina tamizada con un colador, revolviendo con cuchara de madera hasta que se forme una masa que se pueda manipular y la paso a la mesada previamente enharinada.



### El armado:

Con las manos enharinadas formamos tiritas cilíndricas del tamaño aproximando del meñique. Luego cortar cada un centímetro.

Ahora sí, acá viene el toque personal y el gusto de cada uno. Ya con este formato los ñoquis podrían estar terminados.

Algunos utilizan un tenedor (como hacía mi abuela), pero yo los hago al estilo de mi papá Fito.

Con cada uno hago una bolita, la deajo sobre una de mis palmas y con el índice de la otra presiono el centro de la bolita y arrastro hacia abajo. Con práctica esto se logra hacer mecánica y rápidamente.

Colocá los ñoquis sobre una fuente o plato, con un separador en la base enharinado (tratá que no se superpongan para que no se peguen, a mí me gusta hacerlos «livianos» sin mucha harina.

Dejalos reposar por lo menos media hora antes de volcar en la olla.

