

GNOCH D'LE CHIGIÀ (Gnocchi del cucchiaio)

Un piatto dalle origini antichissime. È davvero molto semplice, con pochi ingredienti (farina, sale, acqua). Oggi considerato un cibo gustoso e complementare ai pasti quotidiani, in passato era probabilmente il cibo principale della popolazione maleschese che non godeva certamente degli agi moderni.

Ingredienti:

- - farina bianca tipo 0 (quanto basta per riempire 3/4 di una terrina)
 - - sale
 - - olio
 - - burro
 - - pepe
 - - formaggio grana
-

Per quattro persone impastare la farina in una terrina (non sul tavolo), 2 pizzichi di sale, acqua (di Malesco), fin quando sono stati eliminati tutti i grumi ovvero fin quando si è ottenuta una pastella omogenea.

Deve risultare piuttosto dura.

In una pentola far bollire acqua salata.

Con un cucchiaio (chigià in maleschese) prendere un po' di pastella sulla punta e farla cadere nell'acqua bollente, ripetere velocemente fino ad esaurimento della pastella.

Lasciare bollire ancora un paio di minuti e scolare nello scolapasta.

Prendere una padella, mettere olio e burro a piacimento, 2 spicchi d'aglio finemente tritati, fare rosolare tutto insieme e poi unire gli gnocchi (gnoch). Mescolare a piacimento, aggiungere un po' di pepe, coprire, lasciare arrostiti mescolando di tanto in tanto (all'incirca dai 10 ai 15 minuti).

Servire caldo con eventuale aggiunta di formaggio grana.