

TABLA PARA HACER GNOCCHI



Hoy no os voy a hablar de una receta, os presento un nuevo elemento en mi cocina. Me gustará ir presentando aquellos utensilios de cocina que creo indispensables y los que no, para ir compartiendo conocimientos, y me encantaría que vosotros me presentéis alguno de vuestros preferidos.

Muchas veces mi familia me dice que no compre más ¿cachivaches? de cocina, que pronto se los van a encontrar hasta en el baño. Y no les falta razón, porque ya tengo medio comedor y algún que otro armario del piso repletos de utensilios de cocina o de repostería. Y otro punto a parte son los libros y revistas de cocina.

Y mira que me retengo, pero es que a veces es imposible. Me he propuesto ir enseñándoos algunos de ellos, tanto los útiles como los inútiles. Y por supuesto que muchas veces los podéis cambiar por medios más rudimentarios, pero depende mucho del uso que les deis. Y por ejemplo podéis aprovechar para pedirlos en vuestros aniversarios o celebraciones, porque mejor algo que os sea útil,

que no uno de esos regalos que es un ?pongo? .

Empezaremos con un utensilio para hacer pasta, en concreto para hacer gnocchi, orecchiette o garganelli.

Se trata de una tabla de madera estriada, es una tabla bastante pequeña, por lo que es fácil de manejar. Por el mango se sujeta con una mano, y con la otra mano se preparan las porciones de pasta.

Con un poco de maña, basta con rodar cada porción de pasta para darle la forma correspondiente y marcar las estrías de la tabla.

Lo más importante de este utensilio de cocina, además de su versatilidad, es el poco espacio que ocupa y su precio, entre 5-6 euros, o sea que no es un capricho caro.

Descubrí este ?cachivache? a través de Teresa de @tesimpasta, una maestra en el arte de hacer pasta, y con sus explicaciones a través de la red, ha hecho que me entre la pasión por hacer pasta fresca, y me queda muchíiiiisimo que aprender.

Aquí os dejo una demostración de cómo hice mis primeros gnocchis, estaban de muerte. Resultado perfecto con la tabla de madera.

http://1000galletas.com/wp-content/uploads/2017/10/20171007_134649.mp4



