



GNOCCHI AVEC LA FAMILLE FAZIO

Les gnocchis sont une affaire de famille chez les Fazio. C'est d'ailleurs avec sa maman que Nadia, bénévole au Santropol Roulant, a appris à les préparer.

« Les gnocchis sont mon plat préféré et j'étais bien contente quand mes enfants m'ont dit qu'ils étaient aussi le leur. Quand nous allons souper chez ma mère, le dimanche, ils me demandent toujours si elle préparera des gnocchis! »

GNOCCHI WITH THE FAZIO FAMILY

Making gnocchi is a family affair for the Fazios. So it isn't very surprising that Nadia, a volunteer at the Roulant, learned to make them from her mother.

“ Gnocchi is my favourite food in the world, and I was really happy when my kids said it was theirs too. When we go eat at my mother's on Sunday, they always ask if Nonna is making gnocchi! ”

Nadia Fazio e famiglia

Saviez-vous que gnocchi veut dire jointure en italien?
Did you know that gnocchi means knuckle?

Gnocchi di patate

2 lb de pommes de terre blanches, entières et non pelées
(environ 4 à 6 pommes de terre)
3 à 4 tasses de farine tout usage
1 c. à thé de sel
1 œuf

1. Dans une grande casserole d'eau salée, cuire les pommes de terre jusqu'à tendreté. Laisser tiédir et peler. Passer les pommes de terre au presse-purée ou au moulin à légumes. À défaut, les écraser au pilon ou à la fourchette jusqu'à consistance légère et duveteuse.

2. Sur une surface propre, former un monticule avec les pommes de terre pilées. Ajouter 3 tasses de farine et le sel. Former un puit au centre du monticule, y verser l'œuf et le battre légèrement. Former une pâte en mélangeant la farine et la pomme de terre à l'œuf. Pétrir la pâte en ajoutant de la farine si le mélange est trop collant. Ne pas trop pétrir la pâte; celle-ci doit être légère et aérée.

3. Sur une surface légèrement farinée, couper un morceau de pâte. Utiliser la paume de vos mains légèrement farinées et le bout de vos doigts pour exercer une légère pression sur la pâte en la roulant du centre vers l'extérieur de façon à former un rouleau d'environ 1 cm de diamètre.

4. Couper le rouleau en morceaux de 2,5 cm. Former un creux dans chaque gnocchi en y appuyant le bout de votre doigt ou en le roulant au dos d'une fourchette afin que la sauce y adhère mieux. Placer les gnocchis sur une plaque à cuisson légèrement farinée.

5. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, verser les gnocchis et brasser. Lorsqu'ils remontent à la surface, égoutter et mélanger à la sauce tomate. Servir chaud, avec du fromage Parmesan.

6. Pour congeler les gnocchis, placer les plaques à cuisson contenant les gnocchis non cuits au congélateur. Lorsqu'ils sont gelés, placer les gnocchis dans des sacs à congélation. Ne pas décongeler avant la cuisson.



2 lb potatoes, russet or other dry potato (approximately 4–6 potatoes)
3–4 cups all-purpose flour
1 tsp salt
1 egg

1. In a large pot of salted water, boil the whole potatoes, skin on, until tender. Drain and cool, then peel. Mash the potatoes with a masher, fork or ricer until light and fluffy.

2. On a clean surface, place the riced potatoes in a mound. Add 3 cups of flour and the salt. Make a well in the mound, add the egg and beat it lightly. Stir the flour and potato mixture into the egg. Lightly flour hands and knead until dough is formed, adding flour if it is too sticky. Do not over knead; the dough should be light and airy.

3. On a lightly floured surface, cut off a piece of the dough to make a long rope of approximately 1/2 in diameter. Lightly dust hands with flour and use the palms of hands and fingertips to lightly press the dough while rolling from the centre outwards for an evenly shaped rope.

4. Cut the rope into 1 in pieces. Form an indentation in each gnocchi by pressing down with your finger tip and lightly rolling the gnocchi at the same time (either in the hand or on the back of a fork), to help the gnocchi hold the sauce. Place gnocchi on a baking sheet lightly dusted with flour to prevent from sticking. Repeat with the remaining dough.

5. Bring a large pot of salted boiling water to a boil. Add gnocchi and stir. When they rise to the surface, drain well and add tomato sauce. Serve hot topped with Parmesan cheese.

6. To freeze, place the individual baking sheets of uncooked gnocchi in the freezer. When frozen, place in freezer bags. They do not need to be thawed before cooking.



Suco di pomodoro

Sauce tomate

2 c. à table d'huile d'olive
1 petit oignon, coupé en dés
1 gousse d'ail, émincée
1 boîte de tomates en dés de 720 ml
Sel, au goût
Flocons de piment fort (facultatif)

1. Dans une casserole, attendrir l'oignon et l'ail dans l'huile à feu moyen.
2. Ajouter les tomates. Porter à ébullition, ajouter le sel et les flocons de piments forts. Laisser mijoter environ 30 minutes, le couvercle entrouvert. Servir avec les gnocchis.

Burro e salvia

Sauce au beurre et à la sauge

½ tasse de beurre
1 échalote française, coupée en dés
Quelques feuilles de sauge, déchirées

1. Dans une grande poêle, assez grande pour accueillir les gnocchis cuits, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'échalote et cuire jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajouter les feuilles de sauge.
2. Égoutter les gnocchis cuits et ajouter au beurre de sauge. Mélanger afin de bien enrober les gnocchis. Servir avec du fromage Parmesan.

Tomato sauce

2 tbsp olive oil
1 small onion, diced
1 garlic clove, minced
1 720 ml can tomatoes
Salt, to taste
Hot pepper flakes (optional)

1. In a large saucepan, heat the olive oil on medium and add the onion and garlic. Sauté until translucent.
2. Add the tomatoes. Bring to a simmer, add salt and hot pepper flakes (if using) and cook for about half an hour with the lid on loosely. Serve with the gnocchi.

Butter sage sauce

½ cup butter
1 shallot, diced
Several leaves of sage, torn

1. In a deep pan, large enough to add the cooked gnocchi, melt the butter on medium heat. Add the shallot and cook, stirring, until translucent. Add the sage leaves.
2. Drain the cooked gnocchi and add to the butter sauce, stirring to coat. Serve with grated Parmesan cheese.

