

Articolo tratto dal blog "**Veneziani a tavola** di Pierangelo Federici

<https://www.facebook.com/veneziani.a.tavola/>

buona lettura!

Ne abbiamo già parlato di recente, ma vale la pena approfondire...

👉 La **patata americana dolce**, detta anche "**batata**", è ovviamente originaria del Nuovo Mondo. Dicono che fu proprio **Cristoforo Colombo** a presentarla alla regina **Isabella di Castiglia**, tanto che si diffuse in Europa come "**patata di Spagna**"

In Italia rimase a lungo una curiosità da orto botanico: Ferdinando II, granduca di Toscana, la coltivava nel giardino di Boboli a Firenze.

👉 Siccome però la fame è fame, nei primi decenni dell'Ottocento fu riscoperta come alimento anche qui da noi in Veneto (pensa che c'è perfino una festa dedicata alla Patata Americana, tutti gli anni ad **Anguillara Veneta** sul fiume Adige).

👉 A Venezia, sui banchi fumanti anneriti dalla carbonella, oltre ai "maroni rosti" si vendevano anche le patate americane a pezzi e, ancora oggi, c'è chi se le lessa in autunno a casa. In realtà esistono molte possibili ricette tradizionali, per esempio potresti provare a fare degli ottimi gnocchi (esattamente come faresti con le normali patate), da condire con un ragù di carne speziato (cannella e chiodi di garofano) o con la salsa di pomodoro piccante, oppure...



Una ricetta classica: "gnocchi de patata de Spagna, col buro, sucaro, salvia e canea"

👉 Metti in forno caldo metà patate dolci e metà patate "normali" (vecchie da gnocchi), lasciale cuocere un paio d'ore, finché saranno ben morbide. Svuotate della polpa, mescola aggiungendo sale, pepe e farina qb, per ottenere un composto uniforme. Ora incorpora 1 o 2 uova sbattute e impasta fino a quando diventa morbido e leggermente appiccicoso. Forma i tuoi gnocchi, che getterai in acqua bollente per un minuto, fino a quando non riemergano. Nel frattempo friggi in olio caldo un bel po' di foglie di salvia fino a renderle croccanti e lasciale asciugare sulla carta da cucina. Puoi condire gli gnocchi con una miscela di burro fuso, formaggio grana, mezzo cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di cannella in polvere e le foglie fritte di salvia 👉

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [LinkedIn](#)
- [E-mail](#)
- [Stampa](#)
- [WhatsApp](#)
- [Telegram](#)