



SETTEMBRE



I gnocchi fanno parte della nostra storia! Prima che arrivassero le patate dalle americhe si facevano con acqua e farina di grano tenero, poi di patate e poi anche ripieni e soffiati. Li ho messi tutti tre assieme, che buoni!

Massimo Spigaroli

I TRE MODI DEI GNOCCHI: SOFFIATI, DI PATATE E RIPIENI

Ingredienti per 4 persone

Per gli Gnocchi di patate: g. 90 di farina, g. 300 di patate, g. 30 di purea di spinaci, g. 30 di purea di bietta rossa, sale, noce moscata, tostone a lamelle, g. 30 di burro.

Per gli Gnocchi soffiati: dl. 1 di latte, g. 40 di burro, g. 60 di farina, g. 50 di purea di patate, 2 uova intere, g. 50 di salsa di pomodoro, g. 30 di parmigiano grattugiato, 4 foglioline di basilico.

Per gli Gnocchi ripieni: Per la pasta: g. 100 di farina, g. 30 di pane grattugiato, sale.

Per la farcia: g. 50 di pomodoro pelato e asciugato in forno, g. 50 di zucchine pelate ed asciugate in forno, g. 50 di melanzane, 1 cucchiaio di mascarpone, sale, noce moscata, 1 cucchiaio di olio extravergine, zucchine a dadini per decorare.

Procedimento per gli gnocchi di patate: Lessate le patate, pelatele, passatele al passapatate, aggiungete il sale, la noce moscata, un terzo della farina e dividete il composto in tre parti. Ad una parte aggiungete la purea di spinaci, ad un'altra la purea di rape rosse, una parte rimarrà bianca. Impastate separatamente ognuno dei tre composti, senza lavorare troppo la massa, quindi formate delle striscioline del diametro di un centimetro, che taglierete alla lunghezza di cm. 4. Lessate gli gnocchi così ottenuti in acqua salata, scolateli e disponeteli su una placchetta imburata, alternando i colori. Distribuiteci sopra qualche lamella di tostone e qualche goccia di burro fuso, passateli al grill per un minuto.

Procedimento per gli gnocchi soffiati: In una casseruola fate fondere il burro, aggiungete la farina stemperando come per ottenere una besciamella, lasciate cuocere qualche minuto, aggiungete il latte rimestando energicamente, quindi incorporate la purea di patate. Togliete dal fuoco, lasciate intiepidire ed aggiungete le uova una alla volta. Regolate di sale. Con l'aiuto di due cucchiai, disponete ora delle piccole quantità di impasto (della grandezza di una noce) sul fondo di una casseruola precedentemente imburata, ricoprite con salsa di pomodoro, parmigiano grattugiato e con qualche goccia di burro fuso. Infornate per circa 10 minuti a 80C.

Procedimento per gli gnocchi ripieni: Frullate le verdure con il mascarpone, il sale e la noce moscata. A parte mescolate la farina con il pane grattugiato, aggiungete il sale ed impastate con acqua bollente, ottenendo un composto abbastanza consistente, che dovrete stendere in uno strato sottile (2 mm.) ponete al centro la farcia e richiudeteli. Cuocete in acqua salata per circa 3 minuti, scolate e disponete gli gnocchi ottenuti direttamente sul piatto, cospargendoli con i tocchetti di zucchine e qualche goccia di olio extravergine. Sullo stesso piatto disponete anche gli gnocchi gratinati, mentre servite a parte quelli soffiati.