



GIOVEDÌ GNOCCHI

Maria Teresa Di Marco
e Marie Cécile Ferré
Fotografie di Maurizio Maurizi

PICCOLI SPUNTINI


Guido Tommasi Editore
dal 1999

GIOVEDÌ GNOCCHI

Maria Teresa Di Marco
e Marie Cécile Ferré
Fotografie di Maurizio Maurizi

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

SOMMARIO

| | | | |
|--|----|--|----|
| INTRODUZIONE | 4 | | |
| LE PATATE | 6 | | |
| CONSIGLI E ISTRUZIONI PER L'USO | 8 | | |
| DI PATATE | | | |
| Gnocchi classici con ragù vegetale | 10 | | |
| Gnocchi di patate viola con funghi shiitake | 12 | | |
| Gnocchi di patate al Bloody Mary | 14 | | |
| Gnocchi di patate e aneto con aringa e porri | 16 | | |
| Gnocchi di patate con cozze e pecorino | 18 | | |
| Gnocchi di patate alla vignarola | 20 | | |
| Gnocchi di patate al pesto di basilico con fagiolini | 22 | | |
| Gnocchi di patate con paprika dolce | 24 | | |
| Gnocchi ubriachi | 26 | | |
| Gnocchi di patate con cavoletti di Bruxelles e mandorle | 28 | | |
| Gnocchi di patate e topinambur con carciofi e mazzancolle | 30 | | |
| Gnocchi alla sorrentina | 32 | | |
| Gnocchi al tè matcha | 34 | | |
| DI PANE | | | |
| Strangolapreti agli spinaci | 36 | | |
| Strangolapreti alle foglie di barbabietola con caprino | 38 | | |
| Strangolapreti alle erbe selvatiche e pane di segale | 40 | | |
| | | Strangolapreti alle olive con pesto di peperoni | 42 |
| | | DI RICOTTA | |
| | | Gnudi di spinaci | 44 |
| | | Gnudi al kale con fonduta di blue | 46 |
| | | Gnudi di cavolo nero con burro alle alici | 48 |
| | | Gnudi di ricotta al limone | 50 |
| | | Gnocchi di ricotta alla curcuma | 52 |
| | | ALTRI | |
| | | Gnocchi alla romana classici | 54 |
| | | Gnocchi di farina cotta di Elvira | 56 |
| | | Gnocchi parigini | 58 |
| | | Gnocchi riciclioni | 60 |
| | | Gnocchi di zucca con rosmarino | 62 |
| | | Gnocchi di pastinaca in brodo | 64 |
| | | Gnocchi di patate e farina di castagne con finferli | 66 |
| | | Gnocchi di patate e sedano rapa con scorfano | 68 |
| | | Gnocchi di patate e patate dolci con ragù bianco | 70 |
| | | RINGRAZIAMENTI | 72 |

GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON FUNGHI SHIITAKE

Le patate viola sono divertenti e soprattutto buonissime sia per il loro sapore che ricorda vagamente la castagna, sia per le proprietà nutrizionali che le rendono estremamente salutari. L'unico difetto è che non sono facilissime da reperire, ma se riuscite a procurarvele non esitate un minuto e vedrete che sorpresa l'acqua di cottura!

PER 4 PERSONE

800 G DI PATATE VIOLA
1 UOVO
150–200 G CIRCA DI FARINA
1 CUCCHIAIO DI GRAPPA
1 CUCCHIAINO DI SALE PER L'ACQUA
DI COTTURA
¼ CUCCHIAINO DI SALE
PER L'IMPASTO

PER IL CONDIMENTO

3 SCALOGNI
400 G DI FUNGHI SHIITAKE FRESCHI
1 BICCHIERE DI VINO DOLCE
(MALVASIA, PER ESEMPIO)
4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA
SALE E PEPE

Lavate con cura le patate, strofinatele e mettetele a cuocere coperte di acqua fredda con un cucchiaino di sale. Verificate la cottura con la lama di un coltello, quindi scolatele, sbucciatele con pazienza e passatele allo schacciapatate, o al passaverdura, ancora caldissime. Raccogliete la purea direttamente sul piano di lavoro, lasciate che si intiepidisca, formate un incavo al centro e rompeteci l'uovo. Aggiungete un pizzico di sale, la grappa e cominciate a lavorare l'impasto, incorporando la farina, poca per volta. Quando avrete ottenuto un impasto lavorabile, formate i salsicciotti e ritagliate gli gnocchi.

In una padella larga soffriggete gli scalogni affettati sottilmente con l'olio extravergine d'oliva; appena saranno traslucidi unite i funghi già lavati e tagliati grossolanamente. Mescolate bene, quindi bagnate con il vino dolce, poi abbassate la fiamma, incoperchiate e fate cuocere a fuoco basso per una quindicina di minuti. Aggiustate di sale e di pepe e condite gli gnocchi che avrete cotto in abbondante acqua leggermente salata.



GNOCCHI DI PATATE ALLA VIGNAROLA

La Vignarola è un piatto tipico delle campagne romane ed è una festa della primavera. Il bouquet di carciofi, fave, piselli e mentuccia fresca è strepitoso con gli gnocchi.

PER 4 PERSONE

1 KG DI PATATE
1 UOVO PICCOLO
250 G DI FARINA (CIRCA)
1 CUCCHIAINO DI SALE PER L'ACQUA
DI COTTURA
½ CUCCHIAINO DI SALE PER L'IMPASTO

PER IL CONDIMENTO

4 CARCIOFI
200 G DI FAVE GIÀ SGUSCIATE
200 G DI PISELLI GIÀ SGUSCIATI
3 CIPOLLOTTI FRESCHI
UN MAZZETTO DI MENTUCCIA
FRESCA

Preparate gli gnocchi come di consueto: lavate le patate e mettetele a cuocere coperte d'acqua fredda finché non saranno tenere. Passatele allo schiacciap patate e raccogliete i fiocchi di patate sul piano di lavoro, lasciate raffreddare per qualche minuto. Formate un incavo al centro e rompeteci l'uovo, aggiungete il sale e cominciate a lavorare, incorporando la farina, poca per volta. Quando l'impasto sarà lavorabile formate dei salsicciotti e quindi ritagliate gli gnocchi che raccoglierete man mano su vassoi leggermente infarinati.

Per il condimento: sbucciate con coraggio i carciofi, eliminando le foglie esterne, i gambi e gli apici. Tagliateli a metà, eliminate eventualmente la peluria interna quindi affettateli sottilmente, raccogliendoli man mano in una bacinella con acqua acidulata per evitare che anneriscano.

Sbucciate anche i cipollotti e affettateli sottilmente.

In una padella larga fate soffriggere a fiamma dolcissima i cipollotti, aggiungete quindi i carciofi e bagnate con mezzo bicchiere d'acqua, calate quindi le fave e i piselli e cuocete per una decina di minuti. Regolate di sale, spegnete e aggiungete la mentuccia. Tenete da parte fino al momento di condire gli gnocchi.





12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 181 3



9 788867 531813

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it