Gnocchetti rossi su crema di
PARMIGIANO & SCAMORZA AFFUMICATA

INGREDIENTI (4 Pax)

- Patate 500 gr
- Barbabietole* 130 gr
- Pane grattato 90 gr
- Farina 00 30 gr
- 1 uovo intero
- Parmigiano 160 gr
- Panna fresca 100 ml
- Scamorza affumicata 140 gr
- Burro
- Sale
- Pepe

Già cotte da sbucciare

1

Lavare e tagliare le patate grossolanamente (senza pelarle) a pezzi di dimensioni simili.

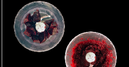
Chiudere il tutto dentro un foglio di carta d'alluminio.

Cuocere a 180° per circa un'ora partendo con forno freddo.

Ogni tanto controllare pungendo con una forchetta. Se i rebbi bucano la carta d'alluminio e la patata si è a cottura.

In questo modo le patate perdono acqua e rimarranno più intense di sapore.

2



Togliere con un coltello la parte esterna, più coriacea, delle barbabietole.

Tagliarle a tocchetti e passarle in un mixer fino ad ottenere una purea.

Passare in un colino la purea per rimuovere eventuali parti più grosse e dure.

Conservare la pure così ottenuta in una bacinella (il peso finale sarà poco più della metà di quello iniziale).

3

Passare le patate in uno schiaccia patate. La buccia si può lasciare, rimarrà nello schiaccia patate. Più semplice e veloce rispetto a sbucciare le patate una ad una.

Mischiare delicatamente le patate schiacciate con la purea di barbabietola, la farina, il pane grattato, l'uovo, metà del Parmigiano ed una presa di sale fino.

L'impasto deve risultare morbido.

L'impasto va lavorato il tempo strettamente necessario ad amalgamare gli ingredienti.

4

Porzionare l'impasto e formare dei cilindretti di circa un centimetro di diametro.

Tagliare a tocchetti uniformi i cilindretti con un coltello.

Man mano che si fanno i gnocchetti sporcarli di farina e riporli su un vassoio.

Non sovrapporre i gnocchetti per evitare che si attacchino l'uno all'altro.

5

Mentre si porta a bollore una pentola di acqua per la cottura dei gnocchetti scaldare (senza far bollire) la panna ed aggiungere il Grana residuo, metà della Scamorza tritata finemente (l'ideale è con una grattugia a fori grandi) ed una presa di sale.

Rigirare fin tanto che non si forma la crema quindi spegnere.

Predisporre una padella con una noce di burro.

Fare la crema poco prima di servire i gnocchi e non scaldarla troppo per evitare che si rapprenda.

6

Appena l'acqua della pentola è a bollore, salare e tuffare i gnocchetti.

Appena i gnocchetti cominciano a venire a galla (pochi secondi) scolarli direttamente nella padella con il burro a crudo aiutandosi con una schiumarola.

Accendere il fuoco sotto la padella e rigirarli qualche secondo per amalgamarli con il burro.

Possibilmente rigirarli muovendo la padella senza toccarli con il cucchiaio per non rischiare di rovinare i gnocchetti.

7

Puoi servire.

Versare su ogni piatto un po' della crema di parmigiano, aggiungere i gnocchi, qualche scaglia di scamorza affumicata e terminare con una grata di pepe (se gradito).

BUON APPETITO

Questa variante con poca farina e pane grattato esalta il sapore delle patate e lascia i gnocchetti estremamente morbidi.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali