

GNOCCHI DI PATATE ALLE ZUCCHINE E FONDUTA DI PECORINO

Una fresca variante di uno dei piatti più amati.

Tempo preparazione: 50 minuti; condimento
e impiattamento: 25 minuti

Difficoltà: Media-alta

4 persone

Ingredienti:

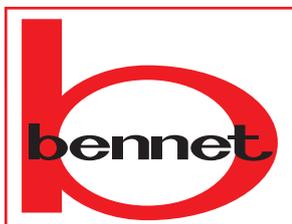
- 1kg Patate
- 200gr Fecola di patate
- 1 Uovo medio Bennet Bio
- Q.b. Semola grano duro
- Q.b. sale Bennet
- 400gr Zucchine BIO
- 30ml Aceto melograno de nigris
- Q.b. Basilico fresco
- 250ml Panna fresca
- 200gr Pecorino Romano DOP
grattugiato Selezione Gourmet Bennet
- Q.b. Olio fruttato leggero
Selezione Gourmet Bennet



Procedimento

Lessare le patate: in una pentola capiente coprendo con abbondante acqua fredda e sale. Dal momento in cui l'acqua sarà a bollore, contare circa 30-40 minuti, a seconda della loro grandezza.

Fare la prova forchetta, se i rebbi entreranno senza difficoltà nel mezzo, allora scolarle. Schiacciarle mentre sono ancora calde sulla fecola setacciata sulla spianatoia disposta a fontana; non ci sarà bisogno di sbucciarle perché la buccia rimarrà all'interno dello schiacciapatate. Aggiungere poi l'uovo leggermente battuto insieme a un pizzico di sale. Impastare il tutto con le mani fino a ottenere un impasto morbido ma compatto. Ricordare che se si lavoreranno troppo gli gnocchi, diventeranno duri durante la cottura.



Gli editoriali.

Prelevare una parte di impasto e stenderlo con le punte delle dita per ottenere dei filoncini spessi 3 centimetri: per farlo, aiutarsi infarinando la spianatoia, di tanto in tanto, con della semola. Nel frattempo, coprire l'impasto rimanente con un canovaccio o della pellicola per evitare che si secchi.

Prendere le zucchine, lavarle, tagliarle a losanga e grigliarle a fuoco vivo, lasciarle croccanti, quindi condirle con olio, aceto e sale. Preparare la fonduta facendo bollire la panna fresca, quindi a fuoco spento, aggiungere il pecorino grattugiato, stemperarlo con una frusta.

Ora cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata: quando vengono a galla, scolarli in una bowl con dell'olio evo.

Quindi, comporre il piatto con la fonduta, gli gnocchi, le losanghe di zucchine in scapece agrodolci e il basilico.