GNOCCHI SBIRRI

Vi ho già parlato qui delle mie scorribande al supermercato sempre alla ricerca di prodotti nuovi o mai visti, uno dei miei reparti preferiti è quello dei formaggi, ci passo almeno 15 minuti, li prendo in mano tutti.. questa volta ha colpito la mia attenzione questo SBIRRO, formaggio alla birra, la prima volta l'ho osservato, annusato e lasciato, ma alla seconda non ho potuto far altro che portarlo a casa.
Pochi gironi dopo ho comprato delle birre artigianali che sono prodotte in Romagna, una bionda speciale, una bionda doppio malto, una rossa doppio malto e una ambrata doppio malto, ogniuna di esse è stata chiamata con il nome di un personaggio femminile del film Amarcord di Fellini, per questa ricetta ho scelto la bionda doppio malto, la Midòna.
"La Midòna è la tipica figura femminile Italiana degli anni '40. Donna sempre disponibile ed attenta alle richieste di chi la circonda. La sua bontà e generosità nasconde il carattere forte e deciso di chi ha vissuto una vita nel rispetto delle tradizioni." dal web
Anche dalla descrizione del personaggio mi sembrava perfetta per "interpretare" il mio piatto!!
Signori e signore vanno ora in scena GLI GNOCCHI SBIRRI!!

GNOCCHI SBIRRI

per 2 persone
300 gr di patate vecchie
100 gr di farina
70+20 gr di formaggio sbirro
birra bionda doppio malto
circa 100 gr di salsiccia
burro
salvia
sale, pepe

Bollite le patate, sbucciatele ancora calde e schiacciatele con l'apposito attrezzo. Unitevi la farina e impastate velocemente. Anche se l'impasto risultasse un po appiccicoso non aggiungete ulteriore farina altrimenti gli gnocchi avranno

meno sapore di patate.
Nel frattempo che le patate cuociono, spezzettate la salsiccia e soffriggetela, tenetela da parte. Tagliate i 70 gr di formaggio a piccoli cubetti.
Per formare gli gnocchi prendete una quantità di impasto un po più piccola di una noce, appoggiatela sulla mano infarinata e schiacciate al centro formando un incavo dove metterete un pezzetto di salsiccia e uno di formaggio. Richiudete lo gnocco e arrotolatelo tra le mani. Proseguite fino al termine dell’impasto.
Fate bollire dell’acqua salata e versatevi gli gnocchi, quando saliranno in superfice scolateli e metteteli in una larga padella dove avrete fato fondere un mezzo cucchiaio di burro con 4-5 foglie di salvia, fate saltare poi unite 1/2 bicchiere di birra bionda doppio malto, fate un po rapprendere e unite i 20 gr di formaggio tritato, continuate a mescolare finchè il formaggio sarà sciolto. Si formerà una crema buonissima.

ombelicodivenere.bolgspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it