GNOCCHI ALLA PARIGINA GRATINATI CON FORMAGGI E ASPARAGI

Gli **gnocchi alla parigina gratinati con formaggi e asparagi** sono un primo piatto vegetariano molto saporito. Ho scoperto questi gnocchi diversi anni fa grazie ad una ricetta in una rivista e mi sono subito piaciuti moltissimo, era troppo tempo che non li preparavo e quindi ho deciso di proporli, in versione un po' diversa, gratinati con una crema fatta di formaggi e asparagi. In inverno potete sostituire gli aspargi con la zucca o i funghi. Se volete un sapore più delicato utilizzate dei formaggi meno "forti" con il parmigiano al posto del pecorino e l'asiago al posto del gruyère.

Questo tipo di gnocchi viene realizzato con l'impasto utilizzato per i bignè e sono piuttosto semplici da fare ma necessitano di alcuni accorgimenti che spiego a fine ricetta.


LE CREUSET
LE CREUSET
l'ombelico di Venere

GNOCCHI ALLA PARIGINA GRATINATI CON FORMAGGI E ASPARAGI



- per gli gnocchi
- 4 uova medie
- 120 g di farina 00
- 1600 g di acqua
- 50 g di burro
- 60 g di parmigiano reggiano grattuggiato
- per il condimento
- 200 g di asparagi al netto
- 4 cipollotti freschi
- 150 g di latte intero
- 15 g di farina 00
- 60 g di pecorino grattuggiato+ altro per completare
- 40 g di gruyère grattugiato
- pepe nero

1. Per gli gnocchi, mettete in un pentolino antiaderente l’acqua ed il burro, quando quest’ultimo sarà sciolto unite la farina in una sola volta e mescolate velocemente con un cucchiaio di legno.
2. Quando il composto sarà omogeneo e si formerà un palla togliete dal fuoco e aggiungete il parmigiano, mescolate.
3. Trasferite l’impasto in una ciotola e fate intiepidire.
4. Sbattete le uova in una ciotola ed unitele all’impasto per gli gnocchi, mescolate bene fino a far amalgamare il

tutto.

5. Otterrete una pasta della consistenza morbida, tipo crema pasticcera.
6. Per il condimento, lavate gli asparagi ed eliminate la parte dura dei gambi, pesate il quantitativo necessario.
7. Tagliate gli asparagi in pezzi, tenete da parte le punte e lessate 10 minuti il resto.
8. Unite le punte e lessate ancora per 5 minuti.
9. Scolate gli asparagi e tenete da parte.
10. Mondate i cipollotti e tagliateli a rondelle, fateli soffriggere pochi minuti in una padellina con un filo d’olio.
11. Mettete la farina in un pentolino antiaderente ed unite il latte a filo mescolando per non formare grumi.
12. Mettete sul fornello e cuocete a fiamma bassa mescolando continuamente con una frusta, appena inizia a bollire è pronto.
13. Unite il pecorino ed il gruyère e fateli sciogliere.
14. Unite gli asparagi, tenete da parte 12 punte, ed i cipollotti cotti.
15. Frullate tutto fino a formare una crema piuttosto liscia.
16. Mettete a bollire abbondante acqua salata.
17. Mettete il composto degli gnocchi in una sac a poche e taglaite la punta in modo che la circonferenza del taglio sia circa 1 cm scarso.
18. Posizionatevi con la sac a poche sulla pentola dove bolle l’acqua, con la mano sinistra tenete la sac a poche e con la destra un coltello, con il suo dorso tagliate gli gnocchi man mano che esce l’impasto.
19. Cuocetene pochi per volta.
20. Quando vengono a galla lasciateli cuocere circa 1 minuto.
21. Sul fondo delle mini cocotte LE CREUSET mettete un cucchiaio di crema di asparagi e formaggi e coprite con uno strato di gnocchi, coprite con altra crema e proseguite con altri due strati o fino a riempire,

decorate con le punte degli asparagi tenute da parte e cospargete con pecorino grattuggiato e pepe nero.
22. Cuocete a 180°C per 15 minuti poi passate sotto il grill per 4 minuti, controllate che la superficie non bruci, deve formarsi una leggera crosticina.
23. Togliete dal forno e servite subito direttamente dentro le cocottine LE CREUSET.
24. **IMPORTANTE**
25. Gli gnocchi alla parigina una volta saliti a galla, a differenza di quelli classici, vanno cotti per circa un minuto alrimenti dentro potrebbero essere troppo crudi ma non cuoceteli troppo altrimenti si spappolerano. Non fate gnocchi troppo grossi altrimenti l’interno sarà difficile da cuocere e gli gnocchi si romperanno una volta scolati.
26. Per rassodare gli gnocchi una volta cotti potete passarli in acqua fredda.
27. Consiglio di provare a cuocerne un paio prima di farne un quantitativo superiore per regolarsi con dimensioni e tempi.


Le Creuset
Le Creuset
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


Lombelico di Venere


LE CREUSET
LE CREUSET
l'ombelico di Venere

Ricetta realizzata con mini cocotte LE CREUSET

GNOCCHI A POIS CON LENTICCHIE E SALSICCIA

Una zebra a pois… e perché no gli gnocchi a pois!? Parlando di lenticchie mi venivano in mente solo zuppe o contorni, ma pensandoci bene si sono accese alcune lampadine "interessanti".
Dopo aver parlato con Michela dei miei gnocchi di ricotta, ho pensato di farne una variante più ricca ed ecco cosa è uscito!! Devo dire che il risultato è stato superiore alle aspettative. L'importante è cuocere le lenticchie al dente in modo che non si spappolino nel composto e creino un contrasto con il morbido dell'impasto. Possono essere conditi anche solo con del burro ma garantisco che la crema di porri si sposa perfettamente.



GNOCCHI A POIS
CON LENTICCHIE E SALSICCIA

per 3 persone
500 g di ricotta fresca
120 g di farina 00 *
2 tuorli
130 g di salsiccia fresca
70 g di lenticchie nere Beluga Melandri Gaudenzio**
80 g di porro peso edibile
50 g di papate peso edibile
20 g di latte fresco

*La quantità di farina è indicata per una ricotta piuttosto morbida e che quindi ha bisogno di più farina per formare un impasto un pochino sodo. Se utilizzate una ricotta piuttosto

soda potrete diminuirne la quantità, in questo modo il sapore della ricotta sarà più marcato.
**Sono legumi di piccola pezzatura di forma lenticolare appiattita e di colore nero, luccicanti come caviale Beluga. Il loro nome botanico "Lens" deriva dalla forma a lente del seme.*
Gustose e versatili, si caratterizzano per il basso contenuto di grassi e l'alto contenuto di proteine e fibre. Melandri Gaudenzio



Lavate accuratamente le lenticchie e cuocetele in abbondante acqua bollente poco salata. Scolatele piuttosto al dente e passatele sotto acqua corrente fredda. Soffriggete la

salsiccia e riducetela in piccolissimi pezzi, lasciate raffreddare.
Pulite i porri e sbucciate la patata, pesate la quantità necessaria. Tagliate il porro a rondelle e le patate a dadini. Fate scaldare poco olio extravergine d’oliva e soffriggete tutto pochi minuti, allungate con l’acqua ed il latte, salate, pepate e proseguite la cottura. Quando le patate saranno ben cotte frullate tutto con il mixer ad immersione.
Nel frattempo sbattete il tuorlo ed unite la ricotta poi la farina. Versate nel composto le lenticchie e la salsiccia. Fate scaldare abbondante acqua salata. Mettete il composto in una sac a poche usa e getta, tagliate la punta in modo che l’apertura abbia un diametro di circa 1,5 centimetri. Fate cadere gli gnocchi direttamente in acqua bollente salata, mentre con la mano destra schiacciate sulla sac a poche con la sinistra “staccate” i vari gnocchi con il dorso di un coltello. Appena vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola. Nei piatti di portata disponete la crema di porri e sopra adagiate gli gnocchi, condite con un filo d’olio e servite!



con questa ricetta partecipo al contest di Kiara
“una lenticchia tira l’altra”



GNOCCHI DI RICOTTA ALLE FRAGOLE TALEGGIO DOP E CIPOLLA DI TROPEA

Quando arrivano le fragole, e si sa che non durano tanto a deliziarci con il loro sapore, è come una corsa per preparare confetture, mousse, torte, crumble, e tutto quello che si può con questo frutto delizioso. Io non sono certo da meno e oltre ai vari dolci avevo voglia di sperimentare un primo. Ho già preparato il classico risotto, ma questa volta ho voluto provarne uno diverso, con gli gnocchi di ricotta. Io li adoro per il loro sapore delicato e che sa di latte, metto poca farina nell’impasto proprio per sentirlo più forte. Ho pensato di condirli con le fragole e le cipolle di tropea caramellate, contrastando tutto con il sapore forte del Taleggio DOP, e nel complesso trovo che il piatto sia risultato ben equilibrato.



GNOCCHI DI RICOTTA
ALLE FRAGOLE TALEGGIO DOP E CIPOLLA DI TROPEA

per due persone

per gli gnocchi

250 g di ricotta di mucca
60 g di farina 00
1 tuorlo

per il condimento

60 g di fragole mature
50 g di Taleggio DOP
1 cipolla di tropea media
1 cucchiaio abbondante di zucchero di canna
1/2 bicchiere di prosecco
1 noce di burro



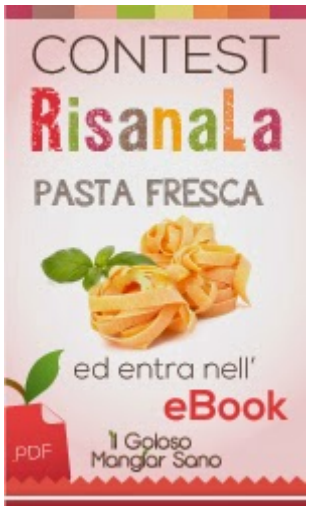
Per gli gnocchi, sbattete il tuorlo con la ricotta e quando il composto sarà omogeneo, unite la farina e mescolate bene. Lasciate riposare il composto coperto mentre preparate il condimento.
Lavate e mondate le fragole, tagliatele a cubetti piccoli e mettetele in una tazza con il prosecco fino a coprirle. Pulite la cipolla di tropea e tagliatela a rondelle non troppo fini. Fatela soffriggere in padella con una noce di burro e dopo pochi minuti unite lo zucchero di canna, mescolate spesso finché lo zucchero sarà sciolto. Scolate le fragole e versatele in padella, fate cuocere circa un minuto e allungate con una tazzina di acqua, proseguite la cottura finché saranno quasi sciolte, unite il Taleggio DOP a cubetti e fatelo disfare, togliete dal fuoco.

Mettete il composto per gli gnocchi in una sac a poche e tagliate la punta, il diametro degli gnocchi deve essere circa da 1 a 1,5 centimetri. Fate cadere gli gnocchi direttamente in acqua bollente salata, mentre con la mano destra schiacciate sulla sac a poche con la sinistra “staccate” i vari gnocchi con il dorso di un coltello. Appena vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola e metteteli nella padella con il sugo, saltate gli gnocchi in modo che si condiscano uniformemente, possibilmente non mescolate con un cucchiaio per non romperli, gli gnocchi di ricotta sono piuttosto delicati. Servite caldi.





con questa ricetta partecipo al contest LA PASTA FRESCA di Elisabetta “Il goloso mangiar sano”



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