

Menù del corso di cucina

Gnocchetti rosa al timo e limone

Ingredienti per 4 pp: 1 kg di patate farinose, 1/2 kg di farina, 2 cucchiaini di timo fresco tritato, la scorza di un limone grattugiata, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 4 cucchiai di parmigiano grattugiato, sale; 1/2 litro di bechamel* liquida (25g di farina + 25g di burro per 1/2 L di latte).

Lessare le patate in abbondante acqua. Toglierele appena sono cotte e pelarle ancora calde. Passarle allo schiacciapatate facendo cadere il composto su di un tavolo infarinato. Lavorare il composto con le mani aggiungendo 300 gr di farina e il concentrato. Formare le strisce, quindi ottenere gli gnocchi infarinando bene il tutto. Ottenere la bechamel e aromatizzarla con il timo e la scorza di limone. Lessare gli gnocchi in acqua salata e, appena vengono a galla, toglierli con l'aiuto di una paletta forata. Condirli con la salsa e il parmigiano.

*SALSA BECHAMEL: La dose per una bechamel di densità media è la seguente: 1/2 litro di latte; g 40 burro; g 40 farina; sale e noce moscata q.b.

Ottenere un "roux" (far spumeggiare il burro e, frustando, aggiungere la farina) in una casseruola dai bordi bassi. Aggiungere il latte bollente salato e insaporito di noce moscata. Continuare a cuocere a fiamma bassa, girando sempre con la frusta, per 8-10 minuti completando la cottura.

Gnocchi alla fiorentina

Ingredienti: 200 g di burro, 250 g di semolino, 100 g di parmigiano grattugiato, 2-3 tuorli d'uovo, 2 litri di latte, sale e noce moscata q. b., spinaci freschi puliti gr 500, aglio 1 spicchio, olio oliva e. v. 1 dl, farina 80 g,

Mettere a bollire il latte con metà del burro, sale e noce moscata. Al primo bollore versare a pioggia il semolino, frustando bene affinché non si formino grumi. Abbassare la fiamma e cuocere per 8 - 10 minuti girando con una spatola di legno. Spegnerne la fiamma, versare il composto in una ciotola. Dopo qualche minuto aggiungere i tuorli e metà dose di parmigiano. Lasciar raffreddare. Lessare gli spinaci in pochissima acqua, scolarli, strizzarli e saltarli in padella con olio e aglio, salandoli e pepandoli. Ottenere la salsa bechamel. Con due cucchiai, unti d'olio, ottenere gli gnocchi a forma ovale. Disporre gli gnocchi in una pirofila imburrata, disponendoli ciascuno su piccoli nidi di spinaci, coprirli con un velo di bechamel, spolverare di parmigiano e infornare a 200 gradi fino a gratinarli. Servire ben caldi.

Gnocchi alla parigina rivisitati

Ingredienti e procedimento.

Per la PÂTE-À-CHOUX (classica per bignè): 1/2 litro di latte; 300g di farina setacciata; 200g di burro; 8 uova; sale q.b. Altro 200g parmigiano grattugiato, noce moscata, 1 L di bechamel.

Realizzare una pasta choux: far bollire il latte insieme al burro a pezzetti e al sale. Versare la farina e girare con una spatola. Abbassare la fiamma e continuare a cuocere fino a quando il composto si staccherà facilmente dalle pareti. Passare il composto in una bacinella, lasciar intiepidire il composto, quindi unire le uova una alla volta, incorporandole all'impasto con una spatola. Aggiungere un po' di noce moscata grattugiata e parmigiano (150 g per kg di pasta). Riempire il Sac à poche con bocchetta liscia ed apertura di poco più di 1 cm. Formare gli gnocchi facendo cadere la pasta sopra una casseruola di acqua salata bollente lentamente, tagliando con coltello a misura regolare di 3 centimetri. Quando gli gnocchi vengono a galla lasciarli cuocere ancora 30 secondi, quindi con la schiumarola gettarli in una ciotola con acqua fredda. Metterli quindi in un asciugamano, versarli in una pirofila imburata e cospargerli di salsa bechamel e il resto del parmigiano. Infornare a 250 ° C fino a doratura.

Rivisitazione: Realizzare la pasta choux con l'inserimento di farina di grano saraceno nell'impasto. Formare monoporzioni di gnocchi in piatti singoli con l'aiuto di un coppa pasta e coprirli di un sottile velo di bechamel. Gratarli con bitto.