

PRIMI PIATTI

Gnocchi di farina, pangrattato con arselle e scampi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER GLI GNOCCHI

300 g di pangrattato

200 g di farina 00

150 g di olive nere tritate oppure pat  di

olive nere gi  pronto

1 uovo

2 cucchiaini d'olio profumato al tartufo

acqua

sale.

PER IL SUGO

1

5 kg di arselle

una dozzina di scampi freschissimi

aglio

peperoncino

olio extra vergine di oliva

prezzemolo.

PREPARAZIONE



2 Mescolare in una terrina molto capiente la farina ed il pangrattato.



3 Fare la classica fontanella e unire gli altri ingredienti, l'uovo, il sale, le olive tritate e l'olio.



- 4 Impastare ed ottenere la classica pallina da far riposare avvolta nella pellicola per un po' di tempo.



- 5 Formare delle striscioline di circa un centimetro di diametro e tagliarle a pezzetti di circa 1 - 2 cm



6 Lasciare sulla spianatoia a riposare.





7 Per le arselle, tritare con l'aglio la parte terminale dei gambi di prezzemolo, aggiungere il peperoncino e imbiondire in un tegame capiente dove poi terminare la cottura degli gnocchi.



8 Gettare le arselle lasciate almeno 2 ore a bagno in acqua e sale e poi lavate accuratamente con più risciacqui, farle saltare sfumando un buon bicchiere di vino bianco secco.



9 Conservare l'acqua dei molluschi, sgusciarli e lasciarne solo alcuni intatti per la decorazione del piatto,

Passare gli scampi in una nuova padella con olio, aglio e peperoncino.

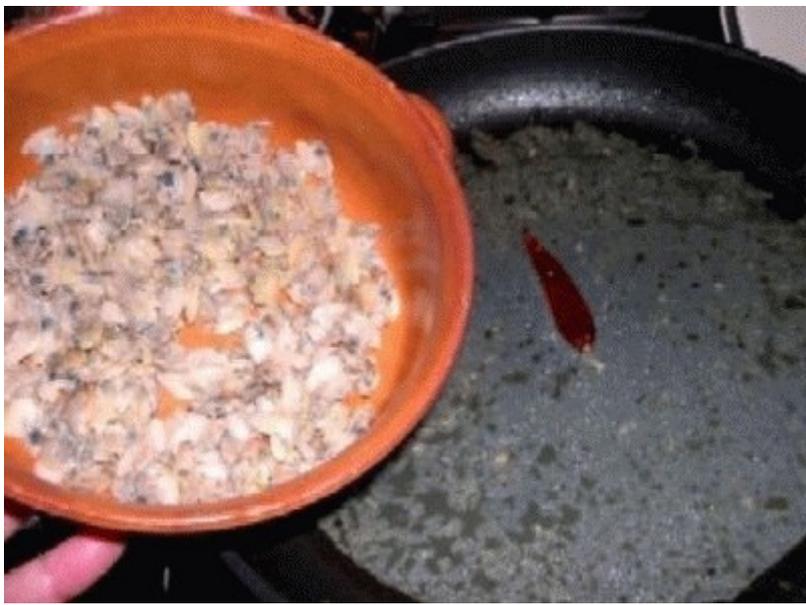




10 Sfumare con un po' di vino bianco e farli dondolare delicatamente.



11 A questo punto riunire le arselle alla loro acqua.



12 Scolare gli gnocchi con una schiumarola appena tornano a galla: questo gnocco richiede una cottura più prolungata rispetto a quelli di patate.



13 Terminare la cottura in padella con le arselle.



14 Quindi aggiungere gli scampi ed impiattare.



NOTE