

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate blu con bietole e speck

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 - 700 g di patate blu o patate tartufo
come sono chiamate in Germania
200 g di farina 00
300 - 350 g di speck
2 bietole
4 cipolline
200 g di panna liquida
3 tuorli
parmigiano
2 spicchi di aglio
sale
pepe e noce moscata

PREPARAZIONE



- 2 Lessare le patate senza pelarle in acqua abbondante per circa 20 - 25 minuti. Farne un purè, aggiungere la farina, i tuorli e aromatizzare col sale, pepe e noce moscata abbondante.

Fare degli gnocchi alla maniera tradizionale.



- 3 Cuocere gli gnocchi in acqua abbondante salata, finché siano venuti alla superficie. Saltarli in una padella con pochissimo burro.



- 4 Tagliare lo speck a strisciole fini. Soffriggerlo, eliminare il grasso liquido in eccesso e aggiungere le cipolline tagliate ad anelli, l'aglio tritato e poi la bietola tritata grossolanamente. Rosolare tutto per 2 - 3 minuti a fuoco vivace, aggiungere la panna e continuare a cuocere dolcemente finché la panna si riduca della metà. Alla fine aggiungere gli gnocchetti e amalgamare bene.

Servire con una manciata di parmigiano.



NOTE