

PRIMI PIATTI

## Gnocchi sfiziosi al profumo di lardo ed uva

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

50 g di farina bianca  
300 g di farina di ceci  
50 g di parmigiano  
80 g di burro  
200 g di lardo  
un rametto di rosmarino  
50 g circa di uvetta  
un grappolo di uva nera  
sale e pepe q.b.

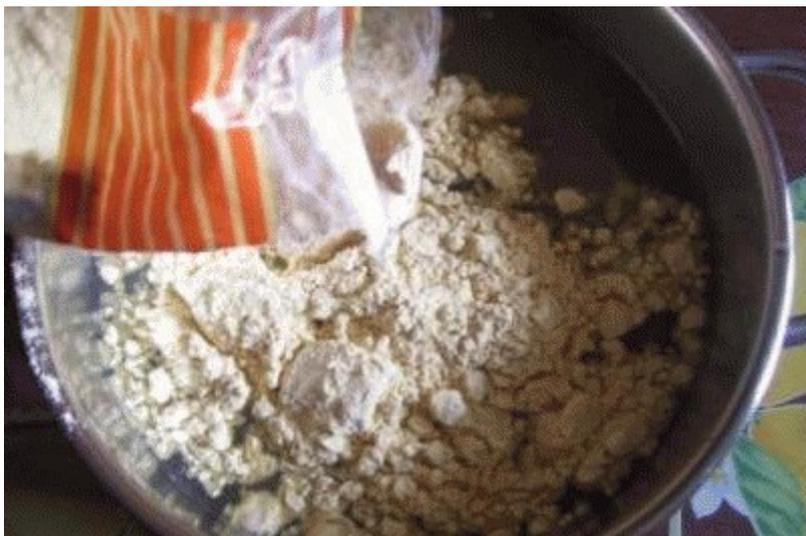
### PREPARAZIONE

**1** Prelevare gli acini d'uva dal grappolo, lavarli ed eliminare i semi.

Grattugiare il parmigiano e tagliare il lardo a bastoncini e cospargere con del rosmarino.



- 2** Far intiepidire un litro di acqua in una capace casseruola o in un paiolo, togliere dal fuoco e unire, a pioggia, sbattendo con la frusta, la farina di ceci.



- 3** Mettere di nuovo la casseruola sul fuoco, portare a bollire, salare e, senza smettere di mescolare mai, cuocere per 20 minuti.



- 4** Far intiepidire la polentina, unire il parmigiano e la farina bianca mescolando energicamente.



- 5 In una padella antiaderente, rosolare il lardo finchè il grasso sarà trasparente ed unirvi il burro ed il resto del rosmarino.



- 6 Unire gli acini d'uva e l'uvetta, eliminiamo il rosmarino, salare e pepare.



- 7** Portare a bollire dell'acqua salata, prelevare, con due cucchiaini, piccole quantità d'impasto, formando gli gnocchetti e cuocerli.



- 8** Quando saranno pronti, versarli nella padella e soffriggerli fino a raggiungere la doratura.



9 Servirli con una generosa manciata di parmigiano.



