

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.



