

PRIMI PIATTI

## Gnoccoli con crema di carciofi

LUOGO: Europa / Italia

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



### PER GLI GNOCCULI

Farina di grano duro  
acqua.

### PER IL SUGHETTO

3-4 carciofi  
1 pugno mandorle spellate  
pinoli  
olio extravergine d'oliva q.b.  
1 ciuffo di prezzemolo  
2 spicchi aglio.

## PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa impastiamo farina e acqua fino ad ottenere una pasta elastica ed omogenea.



2 A questo punto tagliarla a tocchetti ed iniziare a formare dei bastoncini.



3 Incavare questi bastoncini con le dita di entrambe le mani.



4 Ed ecco i miei gnoccoli.



5 Fatto questo passiamo alla crema di carciofi. Ho pulito i carciofi ( 3 - 4 ) togliendo le foglie esterne e la barbetta e li ho tagliati a spicchi.

In una padella ho messo dell'olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio, i carciofi e un pò d'acqua.

Ho coperto e ho fatto stufare.



6 Appena i carciofi si sono ammorbiditi, li ho messi in un bicchierone alto insieme ad un pugno di mandorle spellate, pinoli, un ciuffetto di prezzemolo, olio extravergine d'oliva e sale.

Ho frullato tutto col mixer ed ecco la mia crema di carciofi.



7 Nel frattempo cuocere in acqua bollente e salata gli gnoccoli insieme ad un filino d'olio (per evitare che di attacchi).

Appena pronta la pasta, si amalgama il tutto ed ecco il mio piattino di "Gnoccoli con crema di carciofi"