

PRIMI PIATTI

Gnocchi con crema di radicchio e noci

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Gli gnocchi con crema di radicchio e noci sono un [primo piatto](#) ricco di contrasti: la dolcezza dei gnocchi si abbina alla nota amarognola del radicchio e alla croccantezza delle noci. Si parte rosolando dolcemente lo scalogno, al quale si unisce il radicchio tagliato sottile. Dopo qualche minuto di cottura si aggiungono panna fresca e noci, per ottenere una salsa vellutata grazie al frullatore. Il risultato? Una crema dal colore lilla intenso, morbida, da mantecare in padella con gli gnocchi appena lessati.

Se ami questi abbinamenti, non perdere il [Risotto al radicchio e gorgonzola cremoso](#) o le saporite [Lasagne gorgonzola e radicchio](#).

Per un tocco di croccantezza differente, puoi

o dalle [Penne speck e pesto di pistacchio](#).

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI CON CREMA DI RADICCHIO E NOCI

GNOCCHI DI PATATE 500 gr

CESPO DI RADICCHIO 2

PANNA FRESCA LIQUIDA 100 ml

NOCI SGUSCIATE 30 gr

SCALOGNO 1

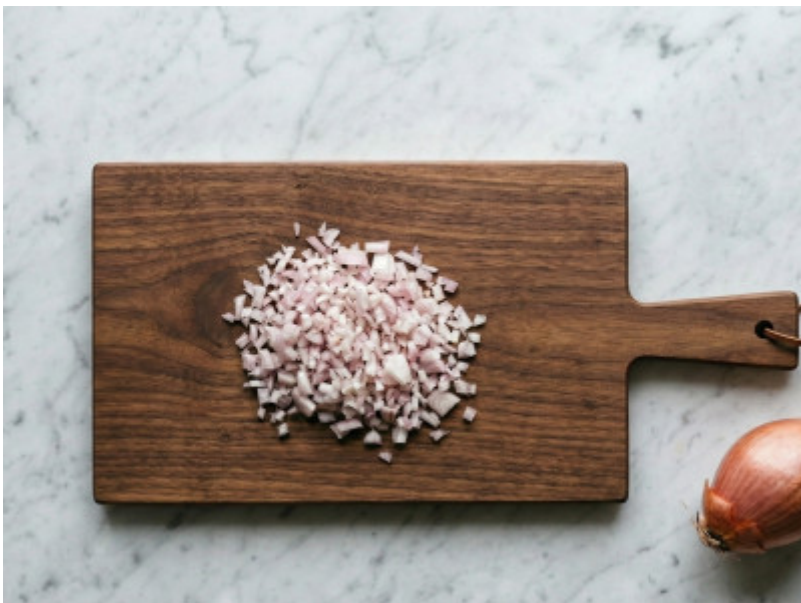
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

COME PREPARARE GLI GNOCCHI CON CREMA DI RADICCHIO E NOCI:

1 Sbuccia e trita finemente lo scalogno. Trasferiscilo in una padella capiente insieme a un generoso giro di olio extravergine d'oliva e fallo rosolare a fiamma dolce.

Lava bene i cespi di radicchio, asciugali e tagliali a listarelle sottili. Aggiungi il radicchio nella padella con lo scalogno e cuoci per circa 8-10 minuti, finché non risulterà ben appassito e tenero.





2 Trasferisci il radicchio cotto nel bicchiere del tuo mixer. Aggiungi la panna fresca (o il mix di latte e formaggio spalmabile) e metà delle noci.

Frulla tutto fino a ottenere una crema liscia, vellutata e dal bellissimo color lilla. Assaggia e regola di sale secondo i tuoi gusti.





3 Rimetti la crema ottenuta nella padella e tienila in caldo mantenendo il fuoco bassissimo.

Porta a ebollizione abbondante acqua salata in una pentola e tuffaci gli gnocchi di patate.





4 Cuoci gli gnocchi: non appena vengono a galla (basteranno pochissimi minuti), raccogliili delicatamente con una schiumaiola e versali direttamente nella padella con la crema di radicchio.

Mescola delicatamente per fare in modo che la salsa avvolga perfettamente gli gnocchi, facendoli insaporire per qualche istante.

Impiatta gli gnocchi ancora fumanti e guarnisci ogni porzione sminuzzando grossolanamente la granella di noci rimasta per dare una nota croccante. Servili subito!





IDEE ALTERNATIVE E VARIANTI

Aggiungi gorgonzola dolce alla crema per ottenere una salsa ancor più intensa.
Prova a sostituire le noci con nocciole o pistacchi per una nota diversa.
Per una versione più leggera, usa latte e formaggio spalmabile al posto della panna.
Puoi arricchire con una spolverata di Parmigiano o scaglie di formaggio stagionato.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa radicchio tardivo per una crema più dolce, Chioggia per una nota amarognola.
Se la crema risulta troppo densa, aggiungi qualche cucchiaino d'acqua di cottura degli gnocchi.
Se ami i sapori decisi, aggiungi un pizzico di gorgonzola alla crema durante la fase del mixer, richiamando la cremosità tipica della [Pasta ai 4 formaggi](#).
Avanza della crema? Riponila in frigo: sarà ottima su crostini o come condimento per un risotto.
Non buttare il torsolo bianco del radicchio! Tritalo finemente e usalo come base per soffritti o aggiungilo a una zuppa di verdure per dare carattere.

CONSERVAZIONE DEGLI GNOCCHI CON CREMA DI RADICCHIO E NOCI

Gli gnocchi con crema di radicchio e noci andrebbero consumati subito per godere della loro consistenza ottimale. Se avanzano, possono essere conservati in frigorifero in un contenitore ermetico per massimo un giorno, scaldandoli poi con un goccio di latte o acqua.