

PRIMI PIATTI

Gnocchi di pane e pecorino con pesto di rucola

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



Gli gnocchi di pane e pecorino con pesto di rucola sono nati come un esperimento, abbiamo voluto provare a modificare e adattare la ricetta dei canederli creando un impasto a base di pane che potesse essere modellato come fossero degli gnocchi normali di patate. Scoprite tutte le [ricette con gli gnocchi](#).

Questi gnocchi di pane sono morbidi e saporiti grazie all'utilizzo nell'impasto del GranMix Pecorino: formaggi di qualità grattugiati freschi in un mix dal gusto equilibrato.

Come potrete verificare voi stessi nel momento in cui li proverete, l'esperimento è riuscitissimo, sono

veramente buonissimi! Abbiamo pensato di condirli con un pesto di rucola, dal sapore leggermente amarognolo che rende il sapore complessivo della ricetta molto equilibrato.

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

PANE RAFFERMO 200 gr
LATTE 150 ml
UOVA 2
FARINA 50 gr
GRANMIX PECORINO 180 gr
PEPE BIANCO

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

RUCOLA 100 gr
NOCI 10
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare gli gnocchi di pane e pecorino con pesto di rucola, partite dalla preparazione degli gnocchi: raccogliete il pane raffermo tagliato a dadini in una terrina, quindi aggiungete la farina, possibilmente setacciata ed il GranMix Pecorino; mescolate bene il tutto.
- 2** Sbattete le uova con il latte, quindi aggiungete questi ingredienti liquidi al pane raffermo, fate incorporare bene mescolando con delicatezza dall'alto verso il basso, fino ad ottenere un composto compatto e omogeneo.

Lasciate riposare il composto per circa 10 minuti, quindi prendete delle piccole porzioni d'impasto, di circa 6-7 g ciascuna e formate gli gnocchi.

3 Mettete gli gnocchi su di una teglia foderata con della carta forno, coprite il tutto con della pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 15 minuti.

4 Nel frattempo preparate il condimento: riunite in un bicchiere, che sia adatto per il frullatore ad immersione, la rucola, insieme all'olio extravergine d'oliva, le noci, un pizzico di sale e un cubetto di ghiaccio che servirà per ovviare al problema di ossidazione della rucola, infatti utilizzando il cubetto di ghiaccio la rucola conserverà un bel colore verde brillante.

Frullate bene il tutto in modo tale da ottenere una consistenza cremosa.

5 Trascorso il tempo necessario di riposo per gli gnocchi, portate a bollore una pentola colma d'acqua, quindi salate adeguatamente e tuffatevi gli gnocchi.

Prelevate gli gnocchi dall'acqua non appena questi saranno saliti in superficie, conditeli con il pesto di rucola e serviteli decorando ciascun piatto con delle foglie di rucola fresca.