

PRIMI PIATTI

Vellutata di piselli con gnocchetti di patate

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un'altro piatto pensato appositamente per un menù di Natale per celiaci: la vellutata di piselli con gnocchetti di patate. Anche voi avete in casa qualcuno che ha questo tipo di problema con il glutine? Sempre più persone soffrono di questa patologia, per cui bisogna pensare a soluzioni gustose e allo stesso tempo che rispettino la caratteristica gluten free.

Questa vellutata rappresenta appieno queste caratteristiche, è buonissima, elegante e perfetta per le feste natalizie. Gli gnocchetti, inoltre, sono preparati con patate e fecola di patate, vi assicuriamo che vengono buonissimi!

INGREDIENTI PER LA VELLUTATA DI PISELLI

PISELLI 500 gr
SCALOGNO 1
SALE GROSSO
ACQUA CALDA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHETTI DI PATATE

PATATE 500 gr
FECOLA DI PATATE 125 gr
SALE
CURCUMA 1 cucchiaino da tè
BURRO

INGREDIENTI PER GUARNIRE

GLASSA DI ACETO BALSAMICO
CAROTA VIOLA 1

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la vellutata di piselli con gnocchetti di patate, per prima cosa occupatevi della preparazione della vellutata di piselli.

Scaldate all'interno di una padella, un giro d'olio extravergine d'oliva. Tritate finemente uno scalogno, aggiungetelo nella padella e lasciatelo soffriggere per qualche istante.

Aggiungete in padella i piselli e lasciate prendere calore. Unite in padella poca acqua calda

e insaporite con un pizzico di sale. Fate cuocere i piselli per 10 minuti circa.

- 2 Trascorso il tempo necessario di cottura dei piselli, raccoglieteli all'interno del contenitore ad immersione e frullate il tutto. Unite ai piselli, tanto liquido di cottura necessario, quanto serve per ottenere un crema morbida. Regolate la crema con un pizzico di sale.

Filtrate il tutto e mettete la vellutata di piselli da parte.

- 3 A questo punto occupatevi della preparazione degli gnocchetti di patate. Pelate le patate e nel frattempo portate a bollore in un pentola l'acqua.

Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente, tuffate le patate nell'acqua bollente e portate a cottura.

- 4 Una volta che le patate saranno arrivate a cottura, passatele allo schiaccia-patate. Trasferite le patate all'interno di un contenitore, aggiungete la fecola di patate. Mescolate bene i due ingredienti, in maniera tale da ottenere un composto omogeneo. Insaporite il composto con un cucchiaino di curcuma.

- 5 Ungetevi le mani con poco olio, prelevate delle piccole porzioni d'impasto e formate gli gnocchetti. Formate una conca al centro di ogni gnocchetto e metteteli da parte.

- 6 Portate dell'acqua a bollore in un'altra pentola, aggiungete nell'acqua anche un filo d'olio. Nel frattempo fate sciogliere una noce di burro in una padella.

Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, tuffateci gli gnocchetti e lasciateli cuocere all'incirca 3 minuti. Quando saliranno in superficie, scolateli nella padella con il burro fuso e saltateli per qualche istante.

- 7 Disponete la vellutata sul piatto di portata, aggiungete gli gnocchetti sopra la vellutata di piselli. Prima di servire, guarnite il piatto con l'aceto balsamico e con qualche strisciolina di carota viola.

Prima di aggiungere le striscioline di carota alla vellutata di piselli, passate le striscioline nell'acqua fredda, nella quale avrete aggiunto dei cubetti di ghiaccio, questo per fare in modo da mantenere croccantezza alle carote.