

PRIMI PIATTI

Gnocchi di carciofi alla Monia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Gnocchi di carciofi e se non bastasse anche un sughetto con i carciofi e la saporitissima pancetta. Un piatto delizioso!

SCALOGNO 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PANCETTA (TESA) 2 fette

CARCIOFI 2

CERFOGLIO facoltativo -

VINO BIANCO SECCO ¼ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mettete a lessare le patate intere in abbondante acqua salata.



2 Una volta cotte, passatele ancora calde allo schiaccia-patate.

Lessate in acqua anche i carciofi preventivamente lavati e mondati dalle parti più dure.



- 3 Una volta cotti, scolateli e tamponateli con della carte assorbente per rimuovere l'acqua in eccesso.



- 4 Frullate i carciofi, tagliati grossolanamente al coltello, con un frullatore ad immersione.

Riunite in una ciotola capiente le patate schiacciate, la purea di carciofi, il tuorlo e poco sale.

Iniziate ad impastare il composto aggiungendo via via della farina fino ad un massimo di 100 g; dovrete ottenere un impasto morbido.

Tagliate l'impasto e ricavatene dei cilindri dai quali taglierete gli gnocchi. Passate gli gnocchi sui rebbi di una forchetta per ottenere la classica rigatura.

Mettete da parte gli gnocchi e preparate il sugo.

Scaldare in una padella capiente l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio diviso a metà e privato del germoglio verde.

Tritate uno scalogno e fatelo soffriggere in padella lasciandolo imbiondire leggermente.

Togliete l'aglio ed unite alla padella la pancetta tagliata a dadini e lasciatela rosolare.



5 Prelevate la pancetta dalla padella e mettetela da parte.

Nella stessa padella fate cuocere due carciofi tagliati finemente; regolate di sale e insaporite con un pizzico di pepe e le foglie di cerfoglio.



6 Sfumate la preparazione con il vino bianco secco lasciandolo evaporare completamente.

Unite, infine, alla padella la pancetta messa da parte.

Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata in ebollizione scolandoli solo quando riaffioreranno in superficie.

Trasferite gli gnocchi direttamente nella padella con il condimento, condite e servite in tavola.

