

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate blu con bietole e speck

di: *Brontolo*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

600 - 700 g di patate blu o patate tartufo
come sono chiamate in Germania

200 g di farina 00

300 - 350 g di speck

2 bietole

4 cipolline

200 g di panna liquida

3 tuorli

parmigiano

2 spicchi di aglio

sale

pepe e noce moscata

PREPARAZIONE



- 2 Lessare le patate senza pelarle in acqua abbondante per circa 20 - 25 minuti. Farne un purè, aggiungere la farina, i tuorli e aromatizzare col sale, pepe e noce moscata abbondante.

Fare degli gnocchi alla maniera tradizionale.



- 3 Cuocere gli gnocchi in acqua abbondante salata, finché siano venuti alla superficie. Saltarli in una padella con pochissimo burro.



- 4 Tagliare lo speck a strisciole fini. Soffriggerlo, eliminare il grasso liquido in eccesso e aggiungere le cipolline tagliate ad anelli, l'aglio tritato e poi la bietola tritata grossolanamente. Rosolare tutto per 2 - 3 minuti a fuoco vivace, aggiungere la panna e continuare a cuocere dolcemente finché la panna si riduca della metà. Alla fine aggiungere gli gnocchi e amalgamare bene.

Servire con una manciata di parmigiano.



NOTE