

AMICA

KITCHEN

DICEMBRE 2016 - SEMESTRALE - ANNO I - N.2 - € 4,00

WINTER





RICETTA

GNOCCHI DI PATATE CROCCANTI ALLE VONGOLE

La terra e il mare si incontrano con soddisfazione

Testo SARA PORRO Foto FRANCESCO VAN STRATEN
Styling SISSI VALASSINA

Ingredienti per 4 persone

4 patate grandi del Consorzio Selenella
1 kg di vongole pulite
85 gr di farina (e altra per infarinare il piano)
1 uovo grande sbattuto, 110 gr di burro
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
4 spicchi d'aglio affettati sottili
2 cucchiaini di succo di limone fresco
2 cucchiaini di erba cipollina tritata finemente
pepe nero appena macinato, sale

Preparazione

Riscaldare il forno a 220 gradi. Bucare le patate Selenella con una forchetta e metterle sulla griglia finché non diventeranno morbide (60-75 minuti). Spellarle, tenendo le bucce, passarle e lasciar raffreddare. Portare a ebollizione vongole e bucce in 200 ml di acqua. Coprire e cuocere finché le conchiglie non si apriranno (per circa 5 minuti). Togliere i gusci e mettere le vongole in una ciotola, coprire e tenere in frigo. Filtrare il liquido di cottura. Metterlo in frigo, coperto. Spolverare la farina sulle patate e aggiungere 2 cucchiaini di sale fino, poi l'uovo. Mescolare delicatamente. Trasferire la pasta in un sacchetto di plastica trasparente richiudibile, tagliare un angolo e spremere gli gnocchi su una superficie infarinata, tagliandoli con un coltello. Cuocerli e scolarli in una teglia. Sciogliere un terzo del burro in una padella antiaderente a fuoco medio-alto e aggiungere un terzo degli gnocchi. Lasciar cuocere (senza muoverli!), finché il lato a contatto con la padella sarà marrone scuro e croccante (circa 5 minuti). Ripetere. Pulire la padella e scaldare l'olio a fuoco medio-alto. Aggiungere l'aglio, cuocere fino a doratura, unire il liquido delle vongole, 100 ml di quello della pasta e portare a ebollizione, fino a far addensare la salsa. Mettere in padella vongole, gnocchi, e succo di limone, condire con sale e pepe. Cuocere finché la salsa non avrà ricoperto gli gnocchi. Completare nei piatti con erba cipollina.

