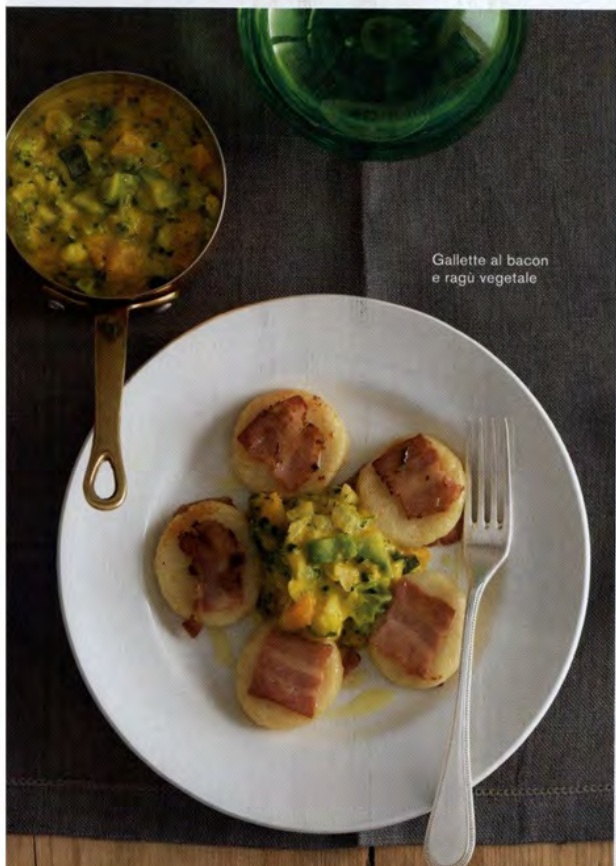


MEPRA - Argenteria da tavola/posateria

ITALIA - HEARST MAGAZINES ITALIA S.P.A. - LA CUCINA ITALIANA - 01-SET-13 - Pag.: 69





Chicche alle erbe con crema di zucca

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*

Ingredienti per 4 persone
500 g *patate*
200 g *zucca*
130 g *farina*
60 g *panna fresca*
40 g *bacon a pezzettini*
25 g *pistacchi sgusciati*
25 g *arachidi salate*
15 g *pinoli*

burro - erbe (prezzemolo, maggiorana, timo, erba cipollina) - grana grattugiato - sale

Preparate piccoli gnocchetti (chicche) seguendo la **ricetta base**, usando 500 g di patate e 130 g di farina, un cucchiaino di erbe tritate (prezzemolo 50%, maggiorana 30%, timo 10% ed erba cipollina 10%) e un cucchiaino di grana.

Decorticate la zucca, cuocetela a vapore, poi frullatela con la panna, 80-100 g di acqua (quel che serve per avere una salsa cremosa) e un pizzico di sale.

Rosolate il bacon in padella senza grassi per 3', finché non sarà croccante. Liberare la padella e nella stessa fondete una noce di burro e, quando sarà colorito, saltatevi per 2' le chicche, appena scolate.

Servitele sulla crema di zucca completandole con il bacon abbrustolito, i pistacchi e le arachidi ridotte in granella grossolana e i pinoli.

Gnocchi al salmone in salsa di gamberi

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 40'*

Ingredienti per 4 persone
500 g *patate*
250 g *5 gamberi*
180 g *farina*
180 g *panna fresca*
170 g *polpa di salmone fresco*
2 *scalogni - 1 albume - sedano - carota*
prezzemolo - timo - burro - sale - pepe

Separate le teste dei gamberi dalle code; sgusciate queste ultime, eliminate il budellino scuro e tenetele da parte. Raccogliete in una casseruola teste e gusci dei gamberi, 2 rametti di timo, gli scalogni, un gambo di sedano e mezza carota a tocchetti; coprite con acqua e cuocete per 35', schiacciando ogni tanto le teste; infine passate tutto nello chinois (colino conico a fori piccoli) schiacciando bene. Raccogliete il brodo in padella con 100 g di panna e fatelo restringere per 10'.

Frullate la polpa di salmone con 80 g di panna, l'albume e una presa di sale. Raccogliete la farcia in una tasca da pasticciere con bocchetta di 1 cm di diametro.

Preparate l'impasto degli gnocchi, seguendo la **ricetta base**, con 500 g di patate e 180 g di farina. Ricavate delle strisce larghe 6 cm.

Distribuite al centro delle strisce un filoncino di farcia di salmone, arrotolatele formando un rotolino, poi, lasciando la linea di giuntura in basso, tagliate gli gnocchi.

Tagliate le code di gambero a pezzetti e rosolatele in padella con una noce di burro per un paio di minuti.

Lessate gli gnocchi, scolateli e rosolateli in un'altra ampia padella con una noce di burro fuso e prezzemolo tritato.

Serviteli sulla salsa, completando con le code di gambero rosolate e una macinata di pepe.

Galette al bacon e ragù vegetale

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*

Ingredienti per 4 persone
500 g *patate*
170 g *zucchini*
140 g *ciuffetti di broccolo*
130 g *farina*
120 g *cipolla*
120 g *polpa di zucca*
120 g *bacon a fettine*
70 g *carota*
50 g *sedano*
50 g *panna fresca*
alloro - prezzemolo - noce moscata
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Preparate l'impasto degli gnocchi con 500 g di patate, 130 g di farina e un po' di noce moscata, seguendo la **ricetta base**. Modellatelo in grossi rotoli e ricavatene 20 rondelle spesse 1 cm (galette). Lessatele, scolatele e lasciatele raffreddare.

Lessate i ciuffetti di broccolo per 6-7', poi tagliateli a pezzetti.

Tagliate a cubetti di 1 cm le altre verdure e rosolatele in casseruola per 4-5' con 4-5 cucchiaini di olio, poi copritele a filo con acqua, unite una foglia di alloro e brasatele per 15' circa, per farle disfare un po'; infine insaporite con una manciata di prezzemolo tritato e la panna, cuocete per altri 5', spegnete, aggiungete i broccoli, salate e pepate (ragù vegetale).

Bardate le galette con 1-2 fettine di bacon e rosolatele in una larga padella con un filo di olio per 30-40 secondi, il tempo di far sciogliere il grasso del bacon.

Servite le galette appena rosolate con il ragù vegetale.

Sauté di "strangolapreti" di patate e funghi misti

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 20'*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
500 g *patate*
150 g *funghi misti freschi*
130 g *farina*
grana grattugiato
prezzemolo - menta
aglio - burro
olio extravergine di oliva - sale

Preparate l'impasto degli gnocchi con 500 g di patate e 130 g di farina, seguendo la **ricetta base**. Modellatelo in rotolini di 2 cm di diametro, tagliateli a tocchetti e poi allungateli rotolandoli tra le mani.

Pulite i funghi, tagliateli a pezzetti e rosolateli per 5' circa in un'ampia padella con un velo di olio e una piccola noce di burro a fiamma viva, finché l'acqua non sarà evaporata; aggiungete poi aglio (regolatevi a piacere per la quantità) e prezzemolo tritati, rosolate per altri 30 secondi, salate leggermente, bagnate con un mestolino di acqua e ultimate la cottura in 3-4'.

Lessate gli "strangolapreti", scolateli e uniteli direttamente nella padella dei funghi e saltateli velocemente aggiungendo una spolverata di grana e foglioline di menta spezzettate.