



PASTA

Gnocchi verdi burro e speck senza glutine

3 Novembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
690K

NOTE

INGREDIENTI

PER GLI GNOCCHI

600 g di Patate

400 g di Spinaci freschi

100 g di Farina di grano saraceno

100 g di Farina di riso

2 Uova

Noce moscata

Sale

PER IL CONDIMENTO

120 g di Speck a fette spesse

80 g di Burro

40 g di Pecorino grattugiato

80 ml di Panna da cucina

1 Scalogno

1 spicchio di Aglio

Sale

Pepe

Preparazione

- Lavate le patate e lessatele a vapore, mettendole nel cestello partendo da acqua fredda; da quando bolle calcolate circa 25 minuti, poi verificate la cottura bucadole con la forchetta e, nel caso, prolungate la cottura.
- Intanto mondate e lavate perfettamente gli spinaci e scolateli ma non del tutto; poneteli in una pentola senza nient'altro e cuoceteli per 4-5 minuti, con il coperchio. Versateli in un colino, aspettate che si intiepidiscano, strizzateli e poi tritateli finemente.
- Preparate il sugo. Sbucciate e lavate lo scalogno e l'aglio, poi tritateli. Ponete il trito in una padella capiente insieme al burro, mettete su fuoco basso e fate appassire per circa 5 minuti.
- Aggiungete lo speck tagliato a pezzetti e fatelo insaporire per 2-3 minuti a fuoco vivace. Versate la panna e fatela ridurre finché otterrete una crema abbastanza densa. Alla fine regolate di sale e pepe, spegnete, mettete il coperchio e tenete il sugo da parte.
- Preparate gli gnocchi. Quando le patate sono cotte, toglietele dal cestello e fatele intiepidire leggermente; sbucciatele, schiacciatele con uno schiacciapatate e mettetele in una ciotola, poi aggiungete gli spinaci preparati, un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata.
- Sbattete le uova con una forchetta, aggiungetele alle patate e poi mescolate bene. Aggiungete pian piano anche quasi tutte le due farine, tenendone da parte un po' per la lavorazione, e mescolate con un mestolo.
- Trasferite l'impasto ottenuto sul piano di lavoro infarinato. Lavoratelo per pochi minuti, aggiungete ancora un po' di farina di riso se troppo appiccicoso, ma non esagerate, altrimenti gli gnocchi verranno troppo gommosi. Formate dei piccoli filoni di circa 2 centimetri di diametro e, con un coltello, tagliate gli gnocchi della grandezza desiderata; appoggiateli via via su carta da forno.
- Mettete al fuoco una pentola con abbondante acqua, quando bolle salatela e tuffatevi gli gnocchi. Fate scaldare il sugo allo speck, appena gli gnocchi vengono a galla toglieteli via via con la schiumarola e passateli nella padella. Fateli insaporire a fuoco vivace per qualche secondo, spegnete e aggiungete il parmigiano; mettete il coperchio, fate mantecare per un paio di minuti e poi servite subito.

Carla Marchetti