FOOD BLOGGER - 29 MARZO 2013

Gnocchi di patate viola, con crema di caprino

UN PIATTO CHE RACCONTA DI COLORI E PROFUMI DI PRIMAVERA, ESALTATI DA UN CONTRASTO PERFETTO.

Quello tra il sapore delicatamente amaro e fruttato dell'olio e quello profumatamente dolce della crema di vino. Fondamentali le patate: vitelotte, a pasta viola. Non le avevo mai provate e, confesso, ho fatto un po' fatica a lavorarle. Sono più coriacee delle loro parenti a pasta gialla: hanno richiesto una cottura più lunga e, al momento dell'impasto ho faticato non poco per rendere l'impasto omogeneo. Ci sono riuscita solo quando ho pensato di bagnarmi le mani: probabilmente, impastarle richiede un minimo di aggiunta di liquido e – non sapendo esattamente in quale dose aggiungere, bagnarsi le mani può essere un buon stratagemma.

Per il resto, un piatto semplicissimo. Servono:

Patate viola 500 gr

brie di capra 150 gr

latte, mezzo bicchiere

Olio Cetonze, case di Latomie

Riduzione di Nero d'Avola al miele di arancio (preparata cioè sostituendo il passito con Nero d'Avola e il glucosio con miele di arancio)

La preparazione è la solita per gli gnocchi. Patate bollite fino a quando non si infilzano bene con una forchetta e poi pelate e schiacciate con uno schiacciapatate a fori larghi. Si lascia raffreddare il tutto e poi si aggiunge farina (in questo caso ne ho usato un terzo del peso delle patate), ho lavorato l'impasto e formato gli gnocchi.

Per il condimento, poche semplicissime mosse. Ho tagliato a pezzettini piccoli il formaggio e l'ho messo in un tegame insieme al latte. Ho cotto quindi a bagnomaria fino a quando non è diventato bello morbido e poi ho frullato con un minipimer.

Al momento di servire, poi, ho cotto gli gnocchi e li ho conditi con la crema di capra e abbondante olio. Infine, un giro di colore e sapore a base di riduzione di Nero d'Avola. Un contrasto perfetto, devo dire, tra il sapore delicatamente amaro e fruttato dell'olio, e quello profumatamente dolce della crema di vino.

Leggi il post su Scatti Golosi