

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](#)

-



Associazione Nazionale
Città dell'Olio