

cucina  
filmata

# gnocchetti con radicchio e Taleggio

Un primo d'effetto e  
ricco di sapore, da  
preparare facilmente in  
poche mosse

A CURA DI PAOLA MANCUSO



saperne  
di più



## Il Taleggio

Si distingue per la forma rettangolare e la crosta morbida e sottile di colore rosato naturale. Poiché non viene sottoposta a trattamenti, è edibile, cioè si può mangiare: basta raschiarla leggermente con un coltello prima del consumo. Per via della breve stagionatura (35 giorni), la pasta di questo formaggio, di sapore dolce e aromatico, è molto morbida e facile a fondersi, adatta per mantecare i risotti, nelle salse e nelle gratinature.

Al posto della panna, potete utilizzare una **besciamella molto morbida**. Potete sostituire il Taleggio con la stessa quantità di **robiola, Gruyère o Gorgonzola dolce**, anche mixati tra loro.

**Facile** ▶ Preparazione 15 minuti ▶ Cottura 30 minuti ▶ Calorie 770

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di **gnocchi di patata** pronti • 200 g di **Taleggio** • 2 dl di **panna fresca** •
- 1 cespo di **radicchio** rosso di Treviso precoce • 1 **scalogno** • 2 cucchiaini di **aceto balsamico**
- 1 cucchiaino di **zucchero** • 30 g di **grana padano Dop** grattugiato • 40 g di **burro**
- **sale** • **pepe**

- 1** Eliminate la crosta del Taleggio e tagliatelo a pezzetti. Metteteli in un pentolino, unite la panna e fateli fondere a fiamma dolce, mescolando, fino a ottenere una crema fluida e omogenea.
- 2** Intanto, portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salatela e tuffateci gli gnocchi. Scolateli con un mestolo forato, man mano che verranno a galla, e trasferiteli in una ciotola d'acqua fredda per fermarne la cottura. Scolateli nuovamente, mescolateli con delicatezza alla crema di Taleggio e cospargeteli con una macinata di pepe. Trasferite gli gnocchi conditi in una pirofila leggermente

imbrurrata, spolverizzateli con il grana grattugiato e fateli gratinare nel forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.

- 3** Nel frattempo, pulite il radicchio: eliminate la radice, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a striscioline. Sbucciate lo scalogno, affettatelo finemente e fatelo stufare in una padella a fiamma dolce con il burro rimasto. Aggiungete il radicchio e lasciatelo insaporire per qualche istante. Irrorate con l'aceto e spolverizzate con lo zucchero e una presa di sale. Lasciate evaporare il liquido di vegetazione delle verdure e, prima di servire, distribuite il composto preparato sopra gli gnocchi.



Imparate con noi



### Fare gli gnocchi

Se preferite prepararli in casa, lessate 1 kg di patate a pasta bianca per circa 30'. Scolatele, sbucciatele e passatele con lo schiacciap patate, facendole cadere sulla spianatoia. Unite un pizzico di sale, pepe, una grattatina di noce moscata e raccogliete al centro 2 tuorli. Mescolate molto bene, poi aggiungete a poco a poco 150 g di farina, incorporandola con la punta delle dita. Impastate a piene mani fino a ottenere una pasta liscia e omogenea unendo, se necessario, ancora un po' di farina. Dividete l'impasto in 4-5 pezzi e fateli scorrere sotto il palmo delle mani sulla spianatoia infarinata, fino a ottenere bastoncini di circa 1,5 cm di spessore. Tagliateli a pezzetti di 3 cm circa e passateli sui rebbi di una forchetta.

### LA VARIANTE GNOCCHI VERDI CON ZOLA E PERE

Fate tostare leggermente 50 g di **granella di nocciole** in un padellino antiaderente senza

grassi. Portate a ebollizione 200 ml di **panna fresca** in un pentolino, unite 200 g di **Gorgonzola** a pezzetti, togliete dal fuoco, aggiungete una macinata di **pepe** e mescolate. Sbucciate e pulite 2 **pere** mature

ma sode, tagliate la polpa a dadi e rosolateli in padella con 20 g di **burro** e poco pepe. Lessate 1 kg di **gnocchetti verdi** in acqua bollente salata, scolateli man mano che saliranno a galla e trasferiteli in una

pirofila. Conditeli con il mix di panna e Gorgonzola, le pere e la granella di nocciole. Cospargeteli con 50 g di **grana padano Dop** grattugiato e fateli gratinare sotto il grill finché saranno dorati in superficie.

