

## AL TALEGGIO, PERE E RADICCHIO ROSSO

**DIFFICOLTÀ** facile

**PREPARAZIONE** 40 minuti

**COTTURA** 15 minuti - 780 cal/porzione

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 dose d'impasto per gnocchi \* 100 g  
di taleggio \* 1/2 cespo di radicchio rosso  
\* olio extravergine di oliva \* sale \* pepe

Preparate il ripieno mondando il radicchio e lavando le foglie più tenere. Quindi spezzettatele grossolanamente e rosolatele a fuoco vivace in padella con un filo di olio per pochi minuti, sempre mescolando. Salate, pepate e fate raffreddare. Tagliate a cubetti il taleggio. Sulla spianatoia leggermente infarinata formate dei rotolini con l'impasto degli gnocchi e tagliateli a tocchetti non troppo piccoli, perché dovranno contenere il ripieno. Schiacciateli leggermente con il palmo della mano,

distribuite al centro sia il taleggio che il radicchio, richiudeteli formando palline omogenee, infarinatele e adagiatele su un piatto. Preparate il condimento. Sbucciate le pere all'ultimo momento affinché non si ossidino e, a fine cottura, profumate con una macinata di pepe. Poi tenete il tegame al caldo. Portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e cuocete gli gnocchi; scolateli man mano che vengono a galla con l'aiuto di una schiumarola, amalgamateli al condimento e servite ben caldo.



### IL CONSIGLIO DELL'ESPERTO

Giuseppe Papallo,  
chef di L'Architettura  
del Cibo di Firenze:

«La patata giusta per gli gnocchi deve essere vecchia o farinosa. L'impasto va lavorato in modo veloce, con le mani e aggiungendo farina 0. La cottura ideale è in acqua che sobbolle, lo gnocco va scolato quando torna a galla e poi spadellato con il condimento. Un filo d'olio che lo lucida e lega tutti gli ingredienti è il tocco da chef. Provate l'impasto anche con della farina di castagne».

