

non  
il solito  
primo

# gnocchi

## con ripieno a sorpresa

Hanno un cuore caldo e goloso e sono arricchiti da condimenti speciali. Deliziosi bocconcini di sicuro successo, da servire anche in occasioni speciali

A CURA DI MONICA PILOTTO,  
RICETTE DI DANIELA MALAVASI,  
FOTO DI SONIA FEDRIZZI

**Conditeli così:** sbucciate 1 cipolla rossa e affettatela finemente; scaldare 60 g di burro in un tegame e fate rosolare la cipolla per 5 minuti con una spolverizzata di timo. Aggiungete 2 pere sbucciate e tagliate a dadini, 30 g di noci spezzettate e cuocete a fuoco medio per 2-3 minuti.

è facile  
farli  
in casa

### La ricetta base: gli gnocchi di patate

Lavate 1 kg di patate a pasta gialla e farinosa, di dimensioni simili; lessatele a partire da acqua fredda per 40 minuti dall'ebollizione; scolatele, sbucciatele

e schiacciatele ancora calde con lo schiacciapatate sul piano di lavoro infarinato. Aggiungete 1 uovo, una presa di sale e incorporate

poco alla volta 250-300 g di farina 00. Formate dei rotolini di medie dimensioni sulla spianatoia infarinata e tagliateli a tocchetti.

Se volete farcirli, schiacciateli con il palmo della mano, create un incavo, inserite il ripieno e richiudete l'impasto. Per 4 persone.



## Al taleggio, pere e radicchio rosso

► **Facile** ► Preparazione 40 minuti

► **Cottura 15 minuti** ► **Calorie 780**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

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

- 1 Preparate il ripieno: mondate il radicchio e lavate le foglie più tenere, spezzettatele grossolanamente e fatele rosolare a fuoco vivace in padella con un filo di olio per pochi minuti, sempre mescolando. Salate, pepate e lasciate raffreddare. Intanto 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 il taleggio e il radicchio, richiudeteli formando delle palline omogenee, infarinatete e adagiatele su un piatto.
- 2 Preparate il condimento come evidenziato nel riquadro giallo sulla foto a sinistra. Sbucciate le pere all'ultimo momento, perché non si ossidino e, a fine cottura, profumate con una macinata di pepe. Poi tenete il tegame al caldo.
- 3 Portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e cuocete gli gnocchi; scolateli man mano che vengono a galla con una schiumarola, amalgamateli al condimento e servite.

**Conditeli così:** portate a ebollizione 5 dl di **latte**; in una casseruola fate fondere 50 g di **burro**, unite 30 g di **farina** e stemperatela con la frusta, quindi versate il latte, poco alla volta, un pizzico di **sale** e di **pepe** e 300 g di **parmigiano reggiano Dop** grattugiato. Proseguite la cottura a fuoco dolcissimo fino a ottenere una crema omogenea.

## Alla zucca e salmone con salsa cremosa

► **Media** ► Preparazione 45 minuti

► **Cottura 30 minuti** ► **Calorie 900**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**1 dose d'impasto** per gnocchi  
• 200 g di **filetto di salmone** pulito e senza pelle • 150 g di **polpa di zucca**  
• 1 **scalogno** • 2 rametti di **salvia** • 20 g di **semi di zucca** • 40 g di **scaglie di mandorle** • 10 g di **burro** • **olio extravergine di oliva** • **sale** • **pepe**

- 1 Preparate il ripieno: sbucciate lo scalogno, tritatelo e fatelo appassire in padella con un filo di olio e 10 g di burro. Unite la zucca tagliata a dadini, il salmone e qualche foglia di salvia, salate, pepate e cuocete a fuoco dolce finché la zucca sarà tenera e il fondo di cottura si sarà asciugato. Fate intiepidire, poi eliminate la salvia, schiacciate bene il composto con una forchetta e lasciatelo raffreddare.
- 2 Stendete l'impasto degli gnocchi tra due fogli di carta da forno infarinati per ottenere una sfoglia alla circa 4 mm; poi tagliatela a dischi con un coppapasta del diametro di 10 cm circa. Impastate i ritagli avanzati, stendeteli di nuovo e tagliate

altri dischi fino a esaurimento. Sistemate al centro di ciascuno un cucchiaino di ripieno, richiudete gli gnocchi a mezzaluna facendo aderire bene i bordi. Infarinateli leggermente e lasciateli riposare mentre preparate la crema di formaggio per condirli. Seguite la ricetta nel riquadro giallo evidenziato nella foto qui sotto.

- 3 Tostate le mandorle e i semi di zucca in un padellino antiaderente senza l'aggiunta di grassi. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata, scolateli con una schiumarola quando vengono a galla e distribuiteli nei piatti caldi. Conditeli con la crema preparata, cospargeteli con i semi e le mandorle sbriciolate e servite. Se vi piace potete unire anche 2-3 foglioline di salvia rosolate con poche gocce di olio.

