



Vizio & Sfizio

GNOCCHI ALL'OSSOLANA (primo)

INGREDIENTI (per 6 persone)

200 gr. farina bianca 00 (Mulino Marino)

200 gr. farina di castagne

1,5 kg. zucca

600 gr. patate pasta bianca

noce moscata

200 gr. funghi porcini freschi (o 15 gr. funghi porcini secchi (Calugi Tartufi e Funghi))

2,5 dl. panna fresca

1 spicchio aglio

50 gr. Bra duro (o altro formaggio da grattare d'alpeggio)

70 gr. burro

prezzemolo

sale e pepe

PROCEDIMENTO

Pulite i funghi ed affettateli sottilmente (se usate quelli secchi, metteteli in ammollo in acqua tiepida per mezz'ora e poi tagliateli grossolanamente). Rosolate dolcemente lo spicchio d'aglio in una padella con 50 gr. di burro, toglietelo e fatevi saltare i funghi; regolate di sapore e cuoceteli per 5 minuti.

Quindi unite la panna, aggiustateli di sale e pepe lasciate un po' restringere; alla fine spolverizzate con un po' di prezzemolo tritato. Spegnete.

Lavate le patate e mettetele in una pentola coperte con acqua fredda ed un pizzico di sale grosso. Portate a bollore e lessatele per 45-50 minuti (dipende dalla grandezza). Nel frattempo, pulite la zucca, privatela di scorza e semi e pesate 700 gr. di polpa e tagliatela a fette omogenee. Disponetele su una taglia coperta con carta forno e proteggetele con un foglio di alluminio. Cuocetele in forno a 180° per 25-30 minuti, o sino a quando sarà morbida. Una volta cotta, passatela al passaverdure con disco a fori piccoli. Passate allo schiacciap patate le patate ancora calde ed unite il purè a quello di zucca; salate ed amalgamate bene.

Setacciate sulla spianatoia le 2 farine mescolate, incorporate la purea di verdure, un pizzico di sale, una macinata di pepe ed una grattata di noce moscata. Lavorate il composto sino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente; se necessario aggiungete altra farina bianca e di castagne mescolate.

Prendete dei pezzi di impasto e fatene dei rotolini spessi 2 cm. e tagliateli a pezzetti lunghi 3 cm.

Passateli quindi sull'assicella rigagnocchi o con una forchetta e metteteli su un vassoio ben infarinati (anche in fase di stesura di impasto, tenete sempre le mani ed i rotolini piuttosto infarinati, così da agevolare l'operazione).

Se non li usate subito, dopo averli preparati, scottateli in acqua bollente per pochi istanti, e poi metteteli in una terrina e conditeli con un filo di olio per non farli attaccare. La vera cottura la farete al momento. Questa operazione è importante, perchè gli gnocchi vanno sempre confezionati, cotti e mangiati, perchè abbiano la giusta consistenza. E quindi in questo caso si blocca la reazione con gli amidi con una velocissima scottata.

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, e scolateli quando vengono a galla. Quindi disponeteli in una pirofila imburata e conditeli con il sugo ai funghi. Cospargete con il formaggio grattugiato e passate in forno caldo a 200° per 10 minuti, così da gratinare gli gnocchi.

Buon Appetito !!!