

GNOCCHI, CREMA DI PISELLI E PROSCIUTTO CROCCANTE

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 gr di patate rosse
125 gr di farina 00
15 gr di burro
15 gr di parmigiano reggiano
1 uovo piccolo
sale/pepe/noce moscata q.b.
500 di piselli verdi
1 scalogno piccolo
5 foglie di basilico
2 fette di prosciutto crudo dolce tagliate con uno spessore di 3 mm
olio EVO
burro di panna centrifugata q.b.
basilico greco per decorare



PREPARAZIONE

Lavate e asciugate con cura le patate, lasciandogli la buccia. Riponetele e chiudetele in un foglio di alluminio e adagiatele su una placca in forno a 180° per circa un'ora.

Pulite i piselli, sgranandoli dal baccello. Lasciateli cuocere in acqua bollente salata per circa 20 minuti. Toglieteli da cottura, trasferendoli con una schiumarola in acqua e ghiaccio. Soffriggeteli velocemente con dell' scalogno tritato e trasferiteli nel frullatore, aggiungendo un mestolo della loro acqua di cottura e le foglie di basilico. Riducete a purea, frullando per qualche minuto. Regolate di sale, aggiungete un filo d'olio e passate al setaccio, ottenendo una crema perfettamente liscia che trasferirete in un biberon da cucina.

Tagliate il prosciutto a quadratini di 5*5 mm e saltatelo con un filo d'olio, in una padella antiaderente.

Terminata la cottura delle patate in forno, sbucciatele immediatamente e schiacciatele con lo schiacciapatate. Riponetele in una planetaria, aggiungete la farina, il burro a temperatura ambiente, il parmigiano, l'uovo, sale, pepe e una grattata di noce moscata e impastate con il gancio alla massima velocità. Otterrete in pochi minuti una palla morbida, liscia e facile da lavorare. Preparate gli gnocchi, dandogli la forma che preferite, purché sia regolare. Finite di confezionarli e riponeteli in contenitori che possano lasciarli congelare in freezer, senza pericolo che si incollino tra loro.

Mentre cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata e attendete che salgano in superficie, scaldare in una padella a fuoco basso il burro. Trasferite mano a mano gli gnocchi nel condimento e, alzando la fiamma, mantecate aggiungendo un filo di acqua di cottura.

Impiattate, come da immagine, creando un cerchio sul fondo del piatto con la crema di piselli. Posizionate sopra il cerchio gli gnocchi e le briciole di prosciutto. Intervallate con foglioline di basilico greco.