

GNOCCHI DI RADICCHIO E PANE CON SALSICCIA, CIPOLLA DI TROPEA E MORBIDO DI MELA COTOGNA

INGREDIENTI (per 4 persone)

100 gr di pane raffermo
250 gr di radicchio palla di Verona
200 ml di latte tiepido
1 tuorlo d'uovo
16 cucchiaini di farina bianca 00
1 cucchiaino di sale
200 grammi di mela cotogna
300 ml di acqua fredda
1 cucchiaio di succo di limone filtrato
1 cucchiaio di aceto balsamico di miele
2 cucchiaini di zucchero di canna
250 gr di cipolle di tropea
200 gr di salsiccia
2 bicchieri di vino rosso
1 rametto di rosmarino fresco
olio EVO
sale pepe q.b.



PREPARAZIONE

Procedete sfogliando il radicchio e sbianchitelo velocemente in acqua bollente, per un minuto al massimo. Trasferite le foglie in una bowl con acqua fredda e ghiaccio e fermate la cottura. Strizzate accuratamente le foglie e riponetele in un frullatore con il latte tiepido e frullate energicamente, sino a ottenere un liquido perfettamente liscio.

Affettate il pane in tanti quadratini. Aggiungetevi il sale e il liquido di latte e radicchio. Unite il tuorlo d'uovo e iniziate a incorporare la farina un cucchiaino per volta.

Formate una palla e lasciate a riposare in un luogo asciutto per almeno mezz'ora.

Procedete, come d'abitudine, alla preparazione degli gnocchi, avendo cura di formare degli gnocchi di uguale dimensione.

Nel frattempo, occupatevi della mela cotogna: sbucciatela e tagliatela a cubetti riponendola in una piccola casseruola in teflon con l'acqua fredda, il limone, l'aceto e lo zucchero. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e cuocete in tutto per 30 minuti.

Quando la mela comincerà a sfaldarsi e il liquido sarà leggermente ridotto, riducete a purea con l'ausilio di un minipimer.

Passate alla preparazione del condimento: mettete un filo d'olio e il rosmarino in una casseruola antiaderente e aggiungetevi le cipolle tagliate fini con la mandolina. Lasciate leggermente insaporire e aggiungete la pasta di salsiccia. Aggiungete il vino rosso e lasciate sfumare, senza però far asciugare.



mangiaredadio

Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata, spostandoli dalla pentola alla padella, mano a mano che saliranno a galla. Saltatevi, casomai aggiungendo un filo d'acqua di cottura, per rendere il condimento più cremoso.

Impiattate e completate il piatto con un cucchiaino di crema di mela cotogna. Donerà dolcezza e acidità a un piatto che piace a grandi e a bambini.