



mangiaredadio

GNOCCHI CON CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO BIANCHETTO

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.
4 carciofi
2 spicchi d'aglio
olio EVO
burro di panna centrifugata q.b.
40 gr di tartufo bianchetto
olio prezzemolato



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.

Nel frattempo, pulite i carciofi eliminando le foglie più dure ed esterne, le spine e ritagliando la parte coriacea del gambo. Tagliateli a metà e, con l'ausilio di uno scavino, eliminate le barbe interne. Riponeteli mano a mano in una ciotola che avrete riempito con acqua fredda e il succo di ½ limone. Non fate l'errore di lasciare immerso anche il limone spremuto, altrimenti i carciofi saranno terribilmente agrumati!).

Preparate una casseruola in tefolon in cui riporrete un filo d'olio e i due spicchi d'aglio sbucciati, privati del germoglio e schiacciati. Preparate uno a uno i carciofi, tagliando prima il gambo a piccoli tocchetti e poi il fiore a julienne. Riponeteli mano a mano nel tegame e lasciate intiepidire e poi insaporire a fiamma più alta. Coprite con 500 ml di acqua fredda, aggiungete un pizzico di sale e lasciate cuocere coperti a fuoco medio per 45 minuti.

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.

Ultimate la cottura dei carciofi, trasferiteli nel frullatore e riduceteli a crema. Passate al setaccio e tenete in caldo.

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, adagiando sul fondo la crema di carciofi, posizionando gli gnocchi e completando con qualche lamella di tartufo bianchetto che avrete precedentemente pulito sotto acqua fredda corrente.