

GNOCCHI CACIO E PEPE, CIME DI RAPA E CREMA DI CAFFÈ

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per gli gnocchi)

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.

(per la cacio e pepe)

120 g di pecorino romano

80 g di Grana Padano 12 mesi

pepe nero

450 gr di acqua fredda

14 g di maizena

(per la crema amaricante)

250 g di cime di rapa

Olio EVO

(per le perle di caffè)

190 g di caffè (espresso o da moka)

1,5 g agar agar (una bustina)

olio di semi di girasole



PREPARAZIONE

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

Preparate le perle di caffè: innanzitutto, riponete in freezer un bicchiere alto e stretto pieno di olio di semi di girasole (dovrà rimanerci almeno mezz'ora, finché non sarà freddissimo, ma non ghiacciato); Stemperate in una casseruola il caffè con l'agar agar e portatelo a ebollizione, continuando a girare con una frusta. Lasciate bollire 5 minuti, spegnete il fuoco e riportate a una temperatura di 50°C. con una siringa, lasciar colare nell'olio tante piccole microsferiche di caffè. Terminata l'operazione, scolate, sciacquate con acqua fredda e conservate in frigo, sempre in acqua fredda.

Nel frattempo, pulite le cime di rapa e sbollentatele un minuto in acqua e sale. Trasferitele in acqua e ghiaccio, strizzatele e frullatele con un filo d'olio e acqua se necessario. Passate al setaccio, ottenendo una crema liscia e setosa. Travasate in un biberon da cucina e tenete da parte.

Preparate la salsa cacio e pepe: unite acqua e maizena in un pentolino e, rimestando, cuocete sino a ottenere una consistenza gelatinosa. Grattugiate pecorino e Grana Padano. Grattugiate il pepe. Unite il tutto, ottenendo una crema.

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.

Mentre cuocete gli gnocchi nella stesa acqua bollente delle cime di rapa, attendete che salgano in superficie.

Tostate in una padella il pepe macinato, aggiungete la crema di cacio e trasferitevi gli gnocchi.

Saltateli velocemente e impiattate, aggiungendo un giro di crema di cime di rapa e qualche perla di caffè.