

GNOCCHI ALLA BARBABIETOLA, FONDUTA DI FETA, CAFFÈ, NOCI E CAVOLO NERO ESSICCATO

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per gli gnocchi facili)

380 g di barbabietole cotte al forno

400 g di farina 00

noce moscata q.b.

(per la fonduta di feta)

300 g di feta greca

1 scalogno

olio EVO

100 ml di vino bianco

100 ml di acqua bollente

(per la finitura)

500 g di cavolo nero

noci

polvere di caffè



PREPARAZIONE

Essiccate il cavolo nero, lavandolo, asciugandolo e mettendolo nell'essiccatore a 42° per 16 ore (ventola: L4).

Sgusciate le noci e tritatele a punta di coltello.

Preparate la fonduta di feta: tritate finemente lo scalogno e lasciatelo stufare in un tegame con un filo d'olio. Sfumate con il vino bianco, sino a eliminare la parte alcolica. Sbriciolate la feta e aggiungetela, iniziando a mescolare con una frusta. Aggiungete l'acqua bollente e proseguite sino a ottenere la consistenza desiderata.

Tagliate le barbabietole e tritatele, riducendole a poltiglia.

Mischiatele alla farina, sino a ottenere un composto piuttosto morbido ed elastico e aggiungete una grattugiata generosa di noce moscata.

Suggerisco di incorporare la polpa di barbabietola gradualmente, al fine di monitorare e valutare il giusto punto di umidità ed elasticità dell'impasto.

Con una forbice, tagliate in maniera non troppo regolare degli gnocchi; cuoceteli in acqua bollente salata e, non appena emergono in superficie, trasferiteli in una padella con un filo d'olio per lucidarli.

Impiattate, ponendo sul fondo gli gnocchi che inonderete di fonduta, spolvererete con un pizzico di polvere di caffè, noci tritate e cavolo nero sbriciolato.