

Gli gnocchi sono ottimi con un contorno di verdure oppure con un ragù alla bolognese bello piccante.

Gnocchi di castagne

Ingredienti per 4 persone

600 g di patate farinose pelare e lessare.
300 g di castagne sbucciate lessare e passare il tutto allo schiacciap patate.

80 g di farina 00 e
75 g di farina di castagne aggiungere setacciando.

2 uova sbattute e
sale, pepe, noce moscata aggiungere, impastare il tutto a mano fino a ottenere un panetto e aggiustare di sapore.

Abbondante acqua mettere sul fuoco e salare quando bolle.

Preparazione: Dall'impasto, se necessario con l'aiuto di poca farina, formare dei rotolini spessi 1,5–2 cm e tagliarli a tocchetti di 2 cm. Versarli nell'acqua salata in ebollizione e scolarli con la schiumarola quando vengono a galla. Lasciarli raffreddare su una teglia fino al momento di utilizzarli. A questo punto si possono anche congelare benissimo sfusi.

Per finire: Rosolarli in una padella antiaderente con olio d'oliva e foglie di salvia tagliate a striscioline, finché sono ben caldi all'interno e hanno una crosticina dorata all'esterno. Eventualmente aggiustare di sale.



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Se non avete farina di castagne, usate semplicemente farina di grano tenero; ma con la farina di castagne il loro sapore risalta molto di più. Con quella avanzata potrete preparare già il giorno dopo la nostra torta di mele e castagne, la ricetta numero 12.

Le castagne sbucciate surgelate si trovano in qualsiasi negozio di alimentari ben fornito. Cuocetele al vapore oppure in acqua leggermente salata per una ventina di minuti e scolatele bene.