Gnocchi al pesto

Autore: Max Fattorini
Fonte: Web

Uno dei piatti tipici della cucina regionale ligure, una preparazione semplice e veloce, inoltre la pasta che avanza si può utilizzare per preparare delle ottime frittelle o focaccine. Dal blog La piccola casa

Gli gnocchi al pesto sono uno dei più tipici piatti della nostra cucina regionale; anche noi li prepariamo molto spesso ma non ho mai postato la ricetta, volendo fare qualcosa di diverso ho quindi optato per le foto, invece che la solita ripresa del piatto due bei scatti della fra mentre li prepara mi son sembrati un'ottima idea. Gli gnocchi sono un piatto semplice e veloce da preparare, inoltre la pasta che vi avanza si può utilizzare per preparare delle ottime frittelle o focaccine, come in questa mia ricetta di parecchio tempo fa. La ricetta del pesto l'ho postata già in varie ricette, ad esempio qui trovate quella delle trofie, ad ogni modo l'aggiungo in calce. **Ingredienti dei gnocchi per 2/3 persone** 400 gr. di patate gialle 200 gr. di farina una presa di sale Cuocere le patate nell'acqua bollente con la loro buccia, appena risulteranno cotte ancora calde pelarle e e schiacciale, quindi lavorarle con la farina e una presa di sale. Amalgamare bene la pasta con le mani quindi, se necessario, aggiungere altra farina. Formare una palla e tagliare a fette spesse un paio di centimetri, lavorare ogni fetta fino a farla diventare un lungo rotolo spesso un pollice e tagliare dei tocchetti di circa 3 cm. Passare ogni tocchetto sui rebbi di una forchetta e spolverali con la farina, quindi lasciali riposare sulla spianatoia. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata. Appena vengono a galla, raccoglierli con la schiumarola e sistemarli in una boulle o zuppiera, condirli con il pesto e sistemarli al centro dei piatti. **Ricetta del pesto genovese** Ingredienti: 4 mazzi di basilico di Pra fresco Olio extra vergine di oliva della riviera di ponente parmigiano grattugiato pecorino grattugiato Aglio pinoli sale grosso Per prima cosa bisogna lavare in acqua fredda quattro mazzi di basilico, naturalmente genovese, e poi metterli ad asciugare su un canovaccio, nel frattempo nel mortaio si deve pestare uno spicchio d'aglio ogni 30 foglie d'aglio, la ritualità sta anche nelle dosi. L'aglio deve essere dolce, non deve prevalere pur facendosi sentire nel sottofondo… insomma non può mancare, ideale è quello di Vessalico! E non deve mancare neppure il sale grosso, aggiungetene qualche grano. A questo punto, ma non tutte insieme (è merce preziosa, non erbetta qualunque!), vanno aggiunte le foglioline di basilico e si inizia con un dolce movimento rotatorio e prolungato a pestarle nel mortaio. Ricordatevi che gli oli essenziali del basilico sono conservati nelle venuzze delle sue foglie e che per ottenere il miglior risultato, bisogna non pestare in maniera pesante ma ruotare leggermente il pestello in modo da stracciare, non tranciare, le profumate foglioline. Il suono del pestello di legno contro i bordi del mortaio accompagnerà il nostro lavoro. Quando il basilico stilerà un liquido verde brillante sarà il momento di aggiungere i pinoli, una manciata. I pinoli che ammorbidiranno e amalgameranno la salsa, le regaleranno quel bouquet gentile che fa da contraltare all'aglio, sono un di più, il tocco d'artista. Quelli di qualità migliore sono nazionali e, naturalmente, sono più cari, ma in questa occasione vogliamo sfatare il mito della parsimonia dei genovesi e sceglieremo per il meglio, d'altronde i pinoli sono presenti in tutte le nostre ricette importanti. E' giunto quindi il momento dei formaggi: parmigiano reggiano e pecorino sardo adeguatamente stagionati. Ed infine l'olio extra vergine d'oliva, versato goccia a goccia, naturalmente della riviera di ponente, ideale per sposare tutti gli ingredienti senza sopraffarli. Buon appetito a tutte e tutti con questi ottimi gnocchi al pesto! Dal blog La piccola casa