
Gnocchi di patate in salsa di melone e rucola

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il caratteristico sapore aromatico e piccante della rucola consente di mescolarla con ogni tipo di insalata o di utilizzarla in salse per condirvi pietanze sia fredde che calde. Stavolta ho pensato di associare il particolare sapore della rucola con il gusto dolce del melone, legando il tutto con il gorgonzola per condirvi degli gnocchi di patate che, con questo condimento, sono ottimi anche nella stagione calda.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE Per gli gnocchi di patate: 250 grammi di farina, 1000 grammi di patate a pasta bianca, 1 uovo, q.b. di sale. Per il condimento: una noce di burro, 1 scalogno, 400 grammi di melone, 200 grammi di gorgonzola, 100 grammi di rucola, 80 grammi di parmigiano, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: scaglie di parmigiano, foglie di rucola, scaglie di melone.

PREPARAZIONE Per gli gnocchi di patate: i quantitativi di farina indicati, dipendono molto dalla qualità delle patate (farinose o acquose), quindi dovrete regolarvi di volta in volta. Lessare per circa 30 minuti le patate con la buccia, pelarle e passarle nello schiaccia-patate. Dopo averle fatte raffreddare, disporle a fontana su un piano di lavoro, metterci un uovo, un pizzico di sale ed iniziare ad aggiungere la farina. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Tagliare un pezzo dell'impasto e formare, rotolandolo sulla tavola infarinata, una stringa grossa come un dito, tagliarla a tocchetti e con la mano sinistra tenere ferma una forchetta e, appoggiando uno gnocco per volta sui rebbi (ben puliti ed infarinati) schiacciarlo al centro con l'indice della mano destra, in modo da ricavare una fossetta e la classica "rigatura" degli gnocchi. In una grossa pentola portare ad ebollizione l'acqua, quindi, gettarvi gli gnocchi (pochi alla volta), lasciar riprendere bollore e, appena saliranno in superficie, toglierli con una schiumarola e ripetere l'operazione per gli altri. Per il condimento: rosolate in poco burro lo scalogno tritato molto finemente, unirvi il melone frullato, il gorgonzola tagliato a pezzetti ed il parmigiano grattugiato. Versare nel tegame gli gnocchi, unirvi la rucola tagliata a pezzetti e far amalgamare con cura il condimento, aiutandosi con un cucchiaino di legno.

PRESENTAZIONE Disporre gli gnocchi in un piatto ovale da portata e decorare con qualche foglia di rucola, delle scaglie di parmigiano e dei pezzetti di melone. cristina.orlandi@cosacucino.it
www.cosacucino.it