
Gnocchetti di carrube al gratin

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Le carrube, soprattutto nel sud della nostra penisola, si utilizzavano e qualche volta ancora si usano in cucina per fare marmellata, crema alle nocciole (molto simile alla famosa Nutella), per realizzare dolci, oppure se ne utilizza la farina per preparare la pasta all'uovo. La ricetta che propongo è proprio fatta con la farina di questo legume, non sempre facile da reperire, ma la ricerca sarà appagata dal singolare gusto che la farina di carrube conferirà al piatto. **INGREDIENTI** (per 4 persone) Per gli gnocchetti di carrube: 400 grammi di farina di grano duro, 200 grammi di farina di carrube, 1 uovo, un cucchiaino di olio, un pizzico di sale. Per il condimento: 150 grammi di funghi champignon, besciamella (20 grammi di burro, 20 grammi di farina, 200 ml di latte, q.b. di sale e di pepe, noce moscata), 120 grammi di pancetta, 200 grammi di formaggio tipo silano, 100 grammi di parmigiano, 10 grammi di burro, 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe. **PREPARAZIONE** Per gli gnocchetti di carrube: Porre su un piano di lavoro la farina di grano duro e la farina di carrube, disporre le farine a fontana, aggiungere l'uovo, un filo di olio, un pizzico di sale ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Tagliare un pezzo dell'impasto e formare, arrotolandolo sulla tavola infarinata, una "stringa" del diametro di 1 centimetro, 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". Far bollire abbondante acqua salata, quindi cuocervi gli gnocchi. Per il condimento: Mondare e tagliare a fettine sottili i funghi. Tagliare a striscioline la pancetta e rosolarla nell'olio. Unire i funghi, salare e regolare di pepe. Scolare gli gnocchetti ben al dente. Condirli con la salsa preparata, il parmigiano, il formaggio tagliato a dadini e la besciamella che avrete precedentemente ottenuto facendo tostare la farina con il burro, aggiungendo il latte caldo, il sale ed il pepe, la noce moscata e avrete portato il tutto a cottura. Imburrare una pirofila e riempirla con il composto. Metterla in forno (preriscaldato, è preferibile accendere solo il grill, per evitare che la pasta continui a cuocere) e farla dorare per pochi minuti. **PRESENTAZIONE** Servire gli gnocchetti ben caldi con un buon vino rosso corposo.