
Gnocchi di spigola

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Come la maggior parte dei pesci, la spigola si adatta a molti tipi di cotture, alla griglia, al cartoccio e al vapore; appetitoso è il branzino al sale. Questa cottura non necessita dell'eliminazione delle squame ma unicamente delle viscere, al posto delle quali metterete un trito di timo, prezzemolo, aglio e pepe; coprire interamente di sale grosso e cuocere in forno a 180°C per 50 minuti circa. A cottura ultimata rompere la crosta di sale, pulire il pesce e servire semplicemente con dell'ottimo olio extravergine d'oliva. La spigola è molto semplice da spinare, pertanto si adatta molto bene in preparazioni nelle quale avrete bisogno unicamente della polpa, come per il ripieno dei ravioli o dei cannelloni, oppure come ingrediente principe per preparare gli gnocchi qui proposti. **Ingredienti (4 persone)** Per gli gnocchi: 450 grammi di branzino, 650 grammi di patate, 300 grammi di farina circa, 1 uovo, 1 pizzico di sale. Per il condimento: 250 grammi di cozze, 16 gamberi, 10 pomodorini ciliegia, erba cipollina, 2 spicchi di aglio, 5 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe. **Preparazione** Per gli gnocchi: Cuocere il branzino in acqua salata, eliminare la pelle, le lisce e tritarlo finemente. Nel frattempo lessare per circa 30 minuti le patate con la buccia, pelarle e passarle nello schiaccia- patate. Dopo averle fatte raffreddare, disporle a fontana insieme al pesce tritato su un piano di lavoro, mettervi un uovo, un pizzico di sale ed iniziare ad aggiungere la farina (i quantitativi di farina indicati, dipendono molto dalla qualità delle patate, farinose o acquose, quindi dovrete regolarvi di volta in volta). Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Tagliare un pezzo dell'impasto e formare, rotolandolo sulla tavola infarinata, una stringa grossa come un dito, tagliare gli gnocchetti di circa un centimetro e mezzo. Per il condimento: Rosolare l'aglio con qualche cucchiaino di olio, aggiungervi i gamberi e le cozze, regolare di sale e di pepe. Bagnare con un po' di vino bianco, alzare la fiamma, far evaporare l'alcool, unire i pomodorini tagliati a pezzetti, l'erba cipollina finemente tagliata, quindi far cuocere a fuoco moderato per altri 5 minuti. In una grossa pentola portare ad ebollizione dell'acqua salata, gettarvi gli gnocchi (pochi alla volta), lasciar riprendere bollire e, appena saliranno in superficie, toglierli con una schiumarola e ripetere l'operazione per gli altri. Condire gli gnocchi, spolverare con del prezzemolo tritato e servire. www.cosacucino.it