



**Ricetta N. RE003437 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Dic 2020 alle ore 09:46**

**da ANGELA D'ESPOSITO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Frumentum

La mia ricetta d'autore degli Gnocchi ai 6 cereali.

Ancora la Campania ha l'onore, con questo piatto nutriente e gustoso, realizzato con prodotti del mio territorio. Farine 100% grani italiani, terra d'Irpinia del Molino Scoppettuolo, Provolone del Monaco DOP e latte di bufala campana... pochi ingredienti, ma, d'eccellenza. Un tocco di classe con l'aggiunta dei frutti di bosco, che ben si sposano al gusto intenso del latte di bufala e dei cereali, regalando freschezza e colore al piatto. Una versione rivisitata in chiave "gourmet" di una ricca e salutare colazione, tanto consigliata dai nutrizionisti.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 3 persone

Impasto:

500 g Patate a pasta gialla

130 g Farina 0 (Molino Scoppettuolo)

Reginella

20 g Farina ai 6 cereali (Molino Scoppettuolo)

Frumentum

1 Uovo intero (Lucia Moscato)

Uovo d'oro

Q.b. Pizzico di sale

Crema al latte di bufala e Provolone del Monaco:

700 ml Latte di bufala campana (Caseificio Regno Bianco)

30 g Farina 0 (Molino Scoppettuolo)

50 g Provolone del Monaco grattugiato (Caseificio Ruocco (Agerola))

Q.b. Pizzico di sale

Q.b. Pizzico di pepe

Nero in grani

Finitura ed impiattamento:

50 g Frutti di bosco essiccati

Da preparare prima prevedendo 9 ore di cottura in forno ventilato a 60°

Q.b. Foglie di salvia fresca

Piccole

### Strumenti di cottura

Pentola per pasta, pentolino per salsa, padella per mantecare, forno ventilato

### Preparazione

Impasto: cuocere le patate in acqua per 40 minuti circa, pelare, lasciar intiepidire, passare nello schiacciapatate.

Mescolare le due farine. Aggiungere l'uovo alle patate ed un pizzico di sale, integrare la farina poco per volta fino ad ottenere un composto morbido e liscio. Formare gli gnocchi con tocchetti larghi un centimetro, adagiarli su di un

canovaccio spolverato di farina e lasciare riposare senza coprire fino alla cottura.

Crema a latte di bufala e Provolone del Monaco: setacciare la farina. Riscaldare il latte fino ad una temperatura di 60°. Togliere dal fuoco ed aggiungere il latte, a filo, alla farina, mescolando bene per evitare grumi. Rimettere su fiamma bassa, continuando a mescolare fino ad ottenere una crema non troppo densa. Fuori dal fuoco aggiustare di sale, aggiungere il pepe ed il provolone mescolando fino a completo assorbimento del formaggio. Tenere in caldo. Cottura: cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, per qualche minuto. Condire con la crema calda mescolando bene.

Impiattamento: disporre un coppapasta al centro del piatto. Esternamente al cerchio, disporre i frutti di bosco essiccati e sminuzzati a punta di coltello. Adagiare gli gnocchi nel coppapasta. Rimuovere il cerchio e completare con qualche fogliolina di salvia fresca.

### **Vino consigliato**

Taurasi Terredora Di Paolo