



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000449

Registrata in data 21 Apr 2016 alle ore 09:37

da SILVIO MARTUSCELLI

Gnocchetti alla Corsara

Gli gnocchetti sono forse il primo, vero formato di pasta casalingo.

Così come li conosciamo noi, e cioè con le patate, furono descritti soltanto a partire dalla seconda metà del 1700, poiché, originariamente, venivano preparati soltanto con acqua e farina, e venivano strappati a mano per poi cuocerli.

In genere, si accompagnano alla salsa di pomodoro in tante, indimenticabili preparazioni famose in tutto il mondo, prima fra tutte i celeberrimi gnocchetti alla sorrentina, uno dei simboli del Grande Sud.

In questa versione, ad abbracciare queste morbide gemme di patate sarà l'alta qualità della polpa di pomodoro La Fiammante assieme alla regina delle materie prime: il pesce fresco.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g di Polpa di Pomodoro Finissima La Fiammante

1 kg di patate bianche

300 g di Farina Classica '00' Antico Molino Caputo

n. 1 uovo fresco

300 g di vongole veraci

3/4 calamari di medie dimensioni

1 peperoncino fresco e un ciuffo di prezzemolo

Olio EVO "Essenza" Denoccolato di Oliva Coratina Antico Frantoio Muraglia

1 spicchio di aglio in camicia e mezza cipolla bianca

Preparazione

Preparazione degli gnocchetti

In una pentola capiente, mettete a bollire una grande quantità di acqua. Salatela con un po' di sale grosso. Quando bollerà, aggiungete le patate con la buccia e lasciatele nell'acqua per 15 minuti finché non saranno cotte.

Scolate le patate e lasciatele raffreddare, per far prima potete anche passarle sotto un getto di acqua fredda. A questo punto, togliete la buccia e passatele nel passaverdura. Nel caso non l'aveste, mettetele in una ciotola e schiacciatele bene con una forchetta.

Prendete la spianatoia di legno e versate a fontana la farina in modo da formare una montagnetta. Con il pugno della vostra mano fate un buco e dentro metteteci l'uovo intero, il sale e le patate schiacciate.

Impastate e lavorate il composto per qualche minuto finché non sarà omogeneo ed elastico e fino a che le patate non appiccicheranno più e le vostre mani rimarranno asciutte.

A questo punto, fate delle strisce di pasta, dei salsicciotti lunghi dello spessore di un mignolo, utilizzando tutta la materia che avete. Staccate dei piccoli pezzetti di 2 cm circa e lavorateli in mano per fargli assumere una forma vagamente tondeggiante.

Ora, lasciateli riposare per almeno 20 minuti in modo che diventino sodi e compatti.

In un padellino, unite olio, aglio, prezzemolo e vongole, un goccio di acqua bollente e coprite finché le vongole non si aprono.

Togliete dal fuoco, sgusciate tutte le vongole, filtrate il fondo e tenete da parte.

Passiamo alla salsa: prendete un ampio tegame e unite, olio EVO, mezza cipolla tagliata finemente e la polpa di pomodoro finissima La Fiammante. A fiamma vivace, cuocete il pomodoro irrorando, se necessario con un po' di fondo delle vongole.

A fine cottura, unite i calamari tagliati a pezzetti e un po' di peperoncino.

Bollite gli gnocchetti per un minuto scarso in acqua bollente salata, uniteli alla salsa e fate saltare a fiamma vivace; a fine cottura, unite le vongole, un po' di fondo delle stesse e spolverate con il prezzemolo fresco tritato.

Servite, avendo cura di completare il piatto con un giro di olio EVO Muraglia.

Vino consigliato

Marisa Cuomo. Fiorduva 2012; Ermann. Vintage Tunina 2012; Benanti. Pietramarina Etna Bianco Superiore 2012; Garofoli. Verdicchio dei Castelli di Jesi Podium 2011; Frescobaldi. Pomino Benefizio Riserva 2011