



Ricetta N. RE000172

Registrata in data 08 Gen 2016 alle ore 10:22

da SILVIO MARTUSCELLI

Gnocchetti di Patate alla Colatura di Alici e Fiori di Zucca di Silvio Martuscelli

Un primo piatto con tutto il sapore del mare della Costiera Amalfitana, perfetto per questi giorni di quaresima.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

? 300 g di patate

? 100 g di semola

? 2 uova

? Colatura tradizionale di alici di Cetara q.b.

? Sale; Olio EVO; peperoncino fresco piccante q.b.

? 10 fiori di zucca freschissimi

? 1 ciuffo di prezzemolo fresco; 1 becca d'aglio

Preparazione

Sbollentate le patate e schiacciatele. Ancora calde aggiungete la semola, un uovo intero, un tuorlo e un pizzico di sale. Impastate fino ad ottenere una composto liscio e omogeneo dopodiché preparate gli gnocchetti arrotolandoli tra le mani per ottenere delle piccole biglie.

In una padella capiente e possibilmente di pietra, fate soffriggere in olio extra vergine di oliva la becca d'aglio tritato grossolanamente evitando di bruciarlo. Non appena raggiunge una buona doratura, rimuovetelo.

Nel frattempo, in una pentola a parte fate bollire abbondante acqua rigorosamente senza sale e calate gli gnocchetti. A 3/4 di cottura (e cioè dopo meno di un minuto), scolate gli gnocchetti e immergeteli in padella. Aggiungete i fiori di zucca, il prezzemolo tritato finemente al coltello, il peperoncino fresco piccante e fate saltare per un minuto a fiamma alta.

Lontano dal fuoco, aggiungete in padella la colatura tradizionale di alici di Cetara (ricordate che la Colatura non va mai aggiunta a fuoco vivo ma sempre a parte!), spadellate per qualche istante in modo da permettere che i sapori si amalgamino bene e servite decorando con un ciuffo di prezzemolo, un fiore di zucca e un giro d'olio EVO.

Vino consigliato

- Fiano di Avellino di Ciro Picariello;
- Oro di Baal - Spumante Metodo Classico, Casa di Baal
- ?A Rina Etna Rosso Doc - Girolamo Russo
- Riesling Trocken Donnhoff
- Petelia Val di Neto Igt - Roberto Ceraudo