



Ricetta N. RE002010 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 21 Mar 2018 alle ore 09:27

da **SILVIA PARIGI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Toscana

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Gnocchetti sardi con cavolo nero e scamorza

Un primo piatto della tradizione della mia campagna toscana dove, in questa stagione, negli orti padrone incontrastato e quasi assoluto è il cavolo nero, una verdura dai mille usi e sfaccettature.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 3 persone

pasta formato gnocchetti sardi 240 g
n.1 mazzetto di cavolo nero
n. 1 cipolla rossa
n.1 spicchio di aglio
n. 3 fettine di speck
1/2 lt brodo vegetale
n. 2 patate piccole
n. 3 fettine di scamorza affumicata
un'abbondante manciata di grana grattugiato
sale q.b.
pepe nero q.b.
olio extra vergine di oliva

Strumenti di cottura

Casseruola con fondo antiaderente, piccola padella, un mestolo in legno.

Preparazione

In una larga casseruola fare soffriggere l'aglio, la cipolla a fettine, il cavolo nero ben lavato e tagliato a pezzetti, e le patate a dadini.

Salare e pepare leggermente, poi aggiungere con un mestolo il brodo che nel frattempo si fa scaldare (va benissimo anche dell'acqua calda salata).

Coprire per metà la casseruola e far andare lentamente il cavolo. Se il liquido manca aggiungerne qualche cucchiaio.

Quando il cavolo sarà quasi cotto, gettare nella casseruola la pasta e mescolare bene. Fare leggermente tostare.

Proseguire quindi la cottura della pasta, diluendo con il brodo caldo.

Quando avrà raggiunto la cottura al dente, aggiungere il grana grattugiato.

In un padellino leggermente unto di olio, fare soffriggere lo speck a pezzetti fino a renderlo croccante. Mettere la scamorza nella pasta e mescolare tutto per due minuti, aggiustare di sale e pepe nero.

Impiattare e servire con sopra lo speck croccante.

Vino consigliato

Rosso Syrah di Cortona