MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000532
Registrata in data 29 Mag 2016 alle ore 15:35
da GIORGIO SCARSELLI

Gnocchi al timo limonato con seppia intera marinata

Questo piatto nasce da una vecchia idea di mio padre Riccardo.
All' epoca ero in collegio militare a Venezia e mio padre mi veniva a trovare spesso durante l' inverno. Provammo un piatto tipico veneziano, e cioè la polenta con il nero di seppia. Ci piacque moltissimo il gioco di consistenze, e mio padre decise di mettere in carta al Bikini degli gnocchi al nero di seppia, che avrebbero potuto ricordare quel sapore che gli era tanto piaciuto durante l'inverno, riproponendolo in versione estiva ai suoi ospiti nel suo ristorante di mare.
Questa rivisitazione è invece di pochi anni fa, un piccolo tributo a Riccardo, ideato da me e realizzato dallo chef Domenico De Simone. Gli gnocchi sono stati resi più freschi inserendo nell' impasto del timo limonato e la seppia viene lavorata nella sua interezza, e marinata con delle erbe aromatiche.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

300 g di seppia freschissima
300 g di patate
100 g di farina
n. 2 uova
parmigiano q.b.
60 g di olio d' oliva
aglio
erbe aromatiche mediterranee
sale q.b.

Preparazione

Cuocere la seppia intera sottovuoto a bassa temperatura, marinandola con olio, aglio e le erbette per circa 30 minuti.
Nel frattempo procediamo a lavorare gli gnocchetti di patate aggiungendo all' impasto di patate e farina un po' di timo limonato.
Cuocere gli gnocchetti in acqua bollente fino alla completa cottura evitando che si sfaldino.
Mantecare fuori dal fuoco con un po' di liquido di cottura ottenuto dalla seppia sottovuoto.
Sminuzzare la seppia in pezzi omogenei di circa 3 cm e aggiungerla in mantecata.

Vino consigliato

Un Fiano campano con una buona spalla acida.