



Ricetta N. RE000479

Registrata in data 09 Mag 2016 alle ore 11:15

da **GIORGIA RICCARDI**

Gnocchi di pomodoro tricolore

Gli gnocchi di pomodoro tricolore su crema di burrata, con emulsione al basilico e chips di bucce di melanzane, sono un primo piatto vegetariano davvero semplice, ma gustoso e d'effetto.

Gli gnocchi rossi, preparati con la farina e la passata di pomodoro nell' impasto, vi stupiranno per la loro facile realizzazione, per il sapore e per la consistenza morbidissima!

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 2 persone

200 g di passata di pomodoro
100 g di farina 00 + 30 g ca per la spianatoia
150 g di burrata
sale e pepe qb
olio extra vergine d' oliva qb
n. 5-6 foglie di basilico
la buccia di 1/4 di melanzana
foglioline di basilico per guarnire

Preparazione

Per gli Gnocchi di pomodoro

In un pentolino scaldare la passata di pomodoro con un pizzico di sale e un po' di pepe.

Non appena il sugo avrà preso il bollore spegnete e unite la farina tutta in un solo colpo e amalgamate bene con una spatola di legno.

Rovesciate su una spianatoia infarinata, formate una palla e fate riposare mezz' ora.

Per la Crema di burrata

Semplicemente frullate con il mixer la burrata, la sua acqua, un pizzico di sale e pepe.

Passate la burrata frullata con un colino dalle maglie strette direttamente in un tegame per poi scaldarla direttamente al momento dell' impiattamento.

Per l'Emulsione di basilico

Frullare con il mixer le foglie di basilico ben lavate e asciugate e abbondante olio extra vergine di oliva.

A questo punto per formare gli gnocchi: staccate tanti piccoli pezzi di impasto per volta, formate dei cordoni con le mani e staccate gli gnocchi con un taglia pasta. Tenete gli gnocchi sul piano infarinato.

In questa fase è importante non utilizzare troppa farina per evitare di appesantire gli gnocchi.

Mentre gli gnocchi riposano, mettete a bollire una pentola d' acqua con il sale.

Per le Chips di bucce di melanzane

Lavate la melanzana e asciugatela, tagliate la buccia a listarelle sottili (ne basta poca, come ho scritto anche 1/4 di melanzana) e friggetele in una padellina in olio extra vergine d' oliva ben caldo.

Scolate le bucce croccanti dall' olio - ci vorranno al massimo 2 minuti - fatele asciugare su carta assorbente e salatele.

Scaldare la crema di burrata a fiamma dolce per pochi istanti e lessate gli gnocchi in acqua bollente salata.

Una volta saliti a galla gli gnocchi, scolateli con una schiumarola e preparate velocemente il piatto: versate un mestolo di crema di burrata sul fondo del piatto, adagiatevi al centro gli gnocchi e irrorateli con l' emulsione al basilico, versandone qualche goccia anche sulla crema di burrata.

Guarnite con le chips di bucce di melanzana e le foglioline di basilico e gustate caldi.