



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000884**

**Registrata in data 15 Dic 2016 alle ore 16:05**

**da GENNARO BALESTRIERI**

## **Gnocchi ripieni di melanzana affumicata all'acqua di provola, servita con salsa tiepida di pomodori san marzano.**

Sono gnocchi da presentare come bocconcini ripieni, e serviti con una leggerissima salsa di accompagnamento ricavata dai pomodori san marzano.

Tempo di preparazione: 2 ore

### **Ingredienti per 4 persone**

500 g patate a pasta bianca  
150 g di farina 0  
sale q.b.  
pepe vanigliato q.b.  
n. 3 melanzane lunghe  
1 kg pomodori san marzano  
basilico 150 g  
provola affumicata da 500g  
colatura di alici di Cetara q.b.  
olio evo q.b.

### **Preparazione**

Fare gli gnocchi come da ricetta classica.

Lavare e ricavare dalle melanzane la buccia nera che le ricopre per fare la polvere.

Tagliare le melanzane per lungo ed insaporirle con poco olio e pepe vanigliato ed infornare a 170° per 20 min, avvolte da carta da forno.

Per la polvere, infornare le bucce per 25 min a 190°, e frullare una volta pronte.

Per la crema di melanzane, frullare le melanzane appena pronte e condirle con colatura di alici di Cetara e acqua di provola affumicata.

Fare in modo di fare bocconcini dal peso che desiderato e all' interno mettere la crema di melanzana affumicata precedentemente raffreddata.

Per la salsa tiepida di pomodori san marzano, sbollentare i pomodori per 30 sec. nell' acqua bollente leggermente salata e raffreddarli a sua volta in acqua gassata e ghiaccio.

Eliminare la buccia e frullare i pomodori emulsionando con sale ed olio evo.

Cuocere i bocconcini di gnocchi ripieni in abbondante acqua salata ed a parte riscaldare leggermente la salsa.

Disporre gli gnocchi nel piatto da portata, spolverare con polvere di melanzana e versare la salsa tiepida su di essi.

Buon appetito

### **Vino consigliato**

Trentapioli

Asprinio d' Aversa Doc Brut metodo Martinotti

Settevulcani Piediroso Doc dei Campi Flegrei

Salvatore Martusciello