

INGREDIENTI

Per gli gnocchi:

500g di ricotta di bufala Campana DOP
250g di farina
2 uova
un po' di noce moscata grattugiata
100g di Parmigiano Reggiano DOP
un pizzico di sale

Per il pesto:

15 foglie di cavolo nero
70 g di nocciole del Piemonte IGP
130g di Parmigiano Reggiano DOP
olio extravergine di oliva
un pizzico di peperoncino
sale
1 spicchio d'aglio

Per guarnire:

300g di pomodorini Pachino IGP
1 spicchio d'aglio
sale
olio Evo
origano
un pizzico di peperoncino
un cucchiaino di zucchero
una grattugiata di ricotta salata vaccina

PREPARAZIONE:

Cominciamo con la PREPARAZIONE DEL PESTO DI CAVOLO NERO:

- 1- Lavare le foglie di cavolo e togliere la parte inferiore dura, tagliarle a listarelle e metterle a rosolare in una pentola con un filo d'olio ed uno spicchio d'aglio (Foto 1: cottura del cavolo nero).
- 2 – Quando il cavolo si sarà ammorbidito mettere nel mixer insieme alle nocciole, il parmigiano, un pizzico di sale, un pizzico di peperoncino e olio Evo per fluidificare.
- 3 – Quando avrete raggiunto la consistenza desiderata mettete da parte (Foto 2: Pesto di cavolo nero)

Per la preparazione degli GNOCCHI DI RICOTTA:

- 1- Mettere a scolare in un colino con maglie fitte la ricotta per almeno 5-6 ore.
- 2 – Quando la ricotta sarà scolata metterla in una ciotola con le uova, la farina, la noce moscata e un pizzico di sale. Impastare il tutto fino ad ottenere un composto abbastanza solido.
- 3 – preparare dei piccoli gnocchetti (Foto 3: gnocchi di ricotta di bufala)

Per i pomodori seguiamo due preparazioni diverse:

- 1- 15 pomodori li facciamo Confit: Accendere il forno a 130°C, lavare i pomodorini e tagliarli a metà, adagiarli su una teglia rivestita con carta da forno e condirli con origano, sale, pepe e un filo d'olio, mettere in forno per una cinquantina di minuti rigirandoli ogni tanto. (Foto 4: Pomodorini ciliegini confit)
- 2 - Con i pomodorini restanti ci facciamo un sugo: mettere a soffriggere uno spicchio d'aglio e un pizzico di peperoncino in una padella, quando l'olio è caldo aggiungere i pomodorini e far cuocere

per 5 minuti, aggiungere un pizzico di sale ed un pizzico di zucchero per regolare l'acidità (Foto 5: Sugo di pomodorini Pachino). Passare il tutto al passa-verdure in modo da eliminare le bucce ed ottenere una crema fluida

Mettere una pentola di acqua al fuoco quando bolle aggiungere il sale grosso e buttare gli gnocchi.

Nel frattempo scaldare leggermente il pesto di cavolo nero e la salsa di pomodorini.

Adagiare uno stato di pesto di cavolo nero sul piatto di portata, quando gli gnocchi saranno venuti a galla scolarli e condirli con un pochino di olio Evo, posizionarli sopra il pesto e mettere sopra la salsa di pomodorini pachino ed i pomodorini confit.

Terminare il piatto con una grattugiata di ricotta salata.

La mia ricetta è nata dalla voglia di utilizzare dei prodotti di eccellenza Italiani, ma ho voluto anche utilizzare prodotti abbastanza "poveri" in quanto secondo me è possibile creare dei piatti buoni anche con poca spesa.

Il titolo della ricetta nasce dal fatto che la mia intenzione è quella di utilizzare prodotti di tutto il nostro territorio nazionale da nord a sud. Sono partita da un prodotto della mia Toscana: il cavolo nero, con lui hanno viaggiato le nocciole del Piemonte, il Parmigiano Reggiano, la ricotta di bufala ed i pomodorini pachino.

Spero che questo viaggio sia di vostro gradimento!!

Ambra Alberigi