

Chicche di patate in crema di spinaci e Castelmagno con rose di crudo

Ricetta di Federica Giuliani – Una blogger in cucina blog.giallozafferano.it/gelsolight

Le chicche di patate in crema di spinaci e Castelmagno, servite con rose di crudo dolce, sono un primo piatto semplice, ma allo stesso tempo raffinato. La crema è avvolgente, dolce, ma saporita grazie al connubio tra spinacini freschi e Castelmagno di montagna. Il prosciutto crudo è il protagonista indiscusso di questo piatto, con le rose di prosciutto in purezza che si sciolgono in bocca al primo assaggio e i coriandoli sparsi a richiamarne l'inconfondibile sapore durante tutta la degustazione. Il verde della crema, con il rosso del prosciutto e il bianco del formaggio riecheggiano la bandiera italiana, per una specialità preparata solo con le migliori materie prime. Per questa ricetta è ideale il prosciutto crudo di Cuneo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per le chicche di patate:

1 kg di patate

300 g di farina

1 uovo

1 pizzico di sale

Per il condimento:

200 g di spinacini freschi

200 ml di panna fresca

150 g di Castelmagno di montagna

Per la decorazione:

200 g di prosciutto crudo dolce

Sale

Pepe

PREPARAZIONE

Lessare le patate, quindi schiacciarle e unirle, ancora tiepide, alla farina e all'uovo, aggiungendo un pizzico di sale. Modellare dei salsicciotti sottili, quindi ricavare dei gnocchetti. Infarinarli e lasciarli riposare su un vassoio fino al momento della cottura.

Lessare gli spinacini in acqua salata, poi strizzarli e frullarli ottenendo una crema densa.

Sciogliere metà del Castelmagno nella panna fresca, quindi aggiungere qualche cucchiaino di crema di spinaci.

Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolarli e tuffarli nella crema di spinaci e formaggio. Servire con l'aiuto di un ring, completando con dei coriandoli di prosciutto crudo in

purezza, delle rose di crudo disposte sopra il piatto, del Castelmagno sbriciolato e una macinata di pepe.