

" Gnocchetti al basilico e pinoli con crema di pomodorini secchi caramellati "

Ingredienti

Per 2 persone

Gnocchi

2 grosse patate gialle

40 gr basilico fresco

1 manciata di pinoli

1 cucchiaio di parmigiano grattugiato

farina qb

sale qb

Crema di pomodorini secchi

40 gr di pomodorini secchi

50 ml panna liquida

50 ml brodo vegetale non salato.

Pomodori caramellati

3 o 4 pomodori secchi

2 cucchiari di zucchero

2 cucchiari di acqua

Preparazione degli gnocchi

Fate bollire in acqua non salata le due patate con la buccia. quando saranno pronte scolatele, sbucciatele e schiacciatele con lo schiaccia patate. Ad esse, in una ciotola capiente, aggiungete le foglie di basilico precedentemente lavate e tritate. Io ho utilizzato la mezzaluna.

Aggiungete a questi ingredienti i pinoli tritati finemente, un cucchiaio di parmigiano e della farina. Per quanto riguarda le dosi della farina dipende molto dalla capacità di assorbimento della qualità di patate utilizzate. Procedete aggiungendo la farina poco alla volta così da trovare la giusta quantità affinché possiate formare una palla di impasto compatta.

Con poco impasto alla volta e utilizzando una spianatoia leggermente infarinata componete dei lunghi rotoli della dimensione di un dito circa e da essi, con l'ausilio di un coltello tagliate gli gnocchi cercando di farli tutti della stessa grandezza.

Per la crema di pomodorini

Mettete i pomodorini secchi a bagno nell'acqua calda con un po' di aceto per un paio d'ore al fine di togliere loro il sale.

Dopo questo tempo strizzateli e riponeteli in un mixer. Tenetene da parte 3 o 4 per caramellarli in seguito. Avviate il frullatore sminuzzandoli il più possibile, aggiungendo poco alla volta il brodo vegetale per aiutarvi in questa operazione.

Trasferite tutto in un pentolino, aggiungete la panna e cuocete per pochi minuti girando affinché tutti gli ingredienti si insaporiscano e si formi una crema vellutata.

Per i pomodorini caramellati

Prendete i pomodorini che avete tenuto da parte e tagliateli a striscioline sottili.

In una padella dal fondo antiaderente rovesciate due cucchiaini di zucchero e due cucchiaini d'acqua ed accendete il fuoco a fiamma media. Quando noterete che lo zucchero inizierà a caramellare unitevi i pomodorini e fateli saltare nel caramello per pochi minuti. Sprgnete la fiamma e rovesciateli su un foglio di carta da forno.

In una pentola d'acqua bollente leggermente salata cuocete gli gnocchi, scolandoli con una schiumarola non appena verranno a galla. Conditeli con la crema di pomodori secchi e per ultimo i pomodorini caramellati. Decorate, se volete, con pinoli freschi, qualche fogliolina di basilico fresco e del pepe nero grattugiato.