



THEDL'S GNOCCHI DI PATATE E GRANO SARACENO

con finferli freschi e schiuma alla salvia su crema al mascarpone



Preparazione



Cottura

Ingredienti

Per 4 persone

Per gli gnocchi

600 g di patate farinose
120 g di farina bianca
60 g di farina di grano saraceno
2 tuorli
Sale
Pepe

Per la schiuma alla salvia

5 foglie di salvia
300 ml di brodo di verdure
250 ml di panna

Preparazione

Sbucciare le patate lessate e passare nello schiacciapatate. Aggiungere i tuorli, il sale, il pepe e la farina. Amalgamare bene, togliere dalla scodella e lavorare l'impasto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto.

Pulire i finferli e tagliare a dadini ½ cipolla. Riscaldare l'olio in una grande padella e rosolarvi la cipolla. Aggiungere i finferli, aggiustare di sale e cuocere a fuoco medio con il coperchio per 5 minuti. Completare con prezzemolo.

Per la crema al mascarpone preparare la besciamella (riscaldare il burro e la farina in una pentola, versarvi il latte tiepido e la panna e cuocere a fuoco medio per 10 minuti). Condire con sale e pepe e prima di servire incorporare il mascarpone.

Per la schiuma alla salvia: tagliare ½ cipolla a dadini e rosolare in padella con il burro. Bagnare con il brodo di verdure.

½ cipolla

Burro

200 g di finferli

½ cipolla

Prezzemolo

250 g di latte

250 g di panna

Besciamella (45 g di burro, 45 g di farina)

150 g di mascarpone

Una ricetta di: Ristorante THEDL / Hotel Botango

Aggiungere le foglie di salvia e portare a ebollizione. Ridurre il fuoco e bollire a fuoco lento per 5 minuti. Aggiungere la panna e proseguire la cottura per altri 10 minuti. Togliere la salvia e aggiustare di sale e pepe. Aggiungere alla salsa un tocchetto di burro freddo e frullare con il mixer a immersione per ottenere una schiuma.

Versare un po' della crema al mascarpone in un piatto, adagiarvi sopra gli gnocchi e guarnire con i finferli e la schiuma alla salvia.