



GNOCCHI DI PATATE INTEGRALI DI FARRO CON PESTO DI AGLIO SELVATICO, POMODORI COCKTAIL E MOZZARELLA DI BUFALA



Preparazione



Cottura

Ingredienti

Per l'impasto:

patate farinose 500 g
 tuorlo d'uovo 2
 burro fuso 1 cucchiaio.
 farina integrale di farro 100 g
 farina di frumento 100 g
 semola 50 g
 spezie: Sale, noce moscata

Pesto:

aglio selvatico 3 mazzetti
 aglio 2-3
 pignoli tostati 1 cucchiaio.
 olio d'oliva circa 200 ml
 parmigiano a piacere

Preparazione

Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti e farle bollire in acqua salata. Filtrare e lasciare raffreddare leggermente. Passare le patate allo schiacciapatate, impastare con il tuorlo d'uovo e il burro, poi. Incorporare al composto di patate la farina, il sale e la noce moscata grattugiata. Formare rapidamente dei filoni di uguale spessore (circa 1 cm) dall'impasto e tagliarli in pezzi lunghi 2 cm.

Pesto di aglio selvatico:

Macinare tutti gli ingredienti in un robot da cucina.

Finitura:

Portare a bollore gli gnocchi di patate in acqua salata. Togliere gli gnocchi dall'acqua con un cucchiaio forato, saltarli in padella con il pesto e poi disporli nel piatto con la mozzarella di bufala e condirli con i pomodori da cocktail.

spezie: Sale, pepe

Altro:

pomodori da cocktail 200 g

mozzarelline di bufala 200 g

olio d'oliva

condimento: Sale, pepe

Una ricetta di: Malga Taser