Pomì
O Così. O Pomì.

Gnocchi di patate alle seppie e piselli

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Agar Agar: un cucchiaino raso da 1 g
- Brodo vegetale: 500 ml
- Cipolla: 1/4
- Farina: 300 g
- Patate bianche: 1 kg
- Pepe: qb
- Piselli freschi: 200 g
- Sale: qb
- Sale: qb
- Seppia: 1 da 200 g
- Uovo: 1

Preparazione

1. Fate bollire l’acqua con un po’ di sale grosso in una pentola e versate le patate intere con la buccia, lasciando cuocere per 15 minuti. Scolatele e lasciatele raffreddare oppure passatele sotto un getto di acqua fredda. Togliete la buccia e passatele nel passaverdura o schiacciatele con una forchetta.
2. Versate la farina a fontana su un tagliere o spianatoia di legno in modo da formare una montagnetta. Con il pugno della mano fate un buco e riponeteci dentro l’uovo intero, il sale e le patate schiacciate. Impastate il composto per qualche minuto finché non sarà omogeneo ed elastico, le patate non appiccicheranno più e le vostre mani saranno asciutte.
3. A questo punto, fate delle strisce di pasta, dei salsicciotti lunghi dello spessore di un mignolo, e staccate dei piccoli pezzetti di 2 cm circa e, con una forchetta o con il dito indice, fate una leggera pressione su ognuno in modo da dargli una forma arrotondata e cava.
4. Lasciateli riposare per 20 minuti in modo che diventino sodi e compatti.
5. Nel frattempo, portate a ebollizione la ***Passata Classica Pomì***, insaporite con sale, pepe e Tabasco, aggiungete la Agar Agar dopo averla sciolta in pochissima acqua, riempite gli stampini e riponeteli in frigo per 4 ore.
6. In una casseruola fate soffriggere la cipolla tritata con un filo di olio, aggiungete i piselli, salate e pepate. Appena sono rosolati coprite di brodo vegetale e portate a cottura i piselli, scolate e mettete gli ingredienti nel mixer, quindi frullate fino a ottenere una crema e lasciate riposare.
7. Ora prendete la seppia, tagliatela a julienne sottilissima e saltatela in una padella antiaderente bollente, senza grassi aggiunti, finché si arriccia.
8. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli e teneteli da parte.
9. Prendete la crema di piselli e create uno specchio sul piatto, dove posizionare gli gnocchi cotti. Aggiungete una manciata di seppie arricciate e servite con un filo di olio extra vergine di oliva e una macinata di pepe fresco. Prima di servire aggiungete dei pezzettini di gelatina appena tolti dal frigo.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 ml