Gnocchi di patate viola con crema al caprino e dadini di gelatina al pomodoro



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Agar Agar: 1 cucchiaino raso o 1 g
- Caprino: 400 g
- Farina: 300 g
- Patate viola: 1 kg
- Sale: qb
- Tabasco: qb
- Uova: 1

Preparazione

1. Cuocete le patate in acqua bollente e salata, scolatele e lasciate raffreddare oppure passatele sotto un getto di acqua fredda e pestate le patate con lo schiacciapatate.
2. Prendete la spianatoia di legno e versate a fontana la farina in modo da formare una montagnetta. Con il pugno della mano fate un buco e poneteci l'uovo intero, sale e patate schiacciate. Impastate e lavorate il composto per qualche minuto finché non sarà omogeneo ed elastico, le patate non appiccicheranno più e le vostre mani rimarranno asciutte.
3. A questo punto, utilizzando tutto l'impasto che avete, preparate delle strisce di pasta, dei salsicciotti lunghi dello spessore di un mignolo e staccatene dei piccoli pezzetti di 2 cm.
4. Intanto che riposano preparate la gelatina di pomodoro.
5. Portate a ebollizione la ***Passata Classica Pomì***, insaporite con sale, pepe, Tabasco e aggiungete la Agar Agar sciolta in pochissima acqua, ponetela in una teglia dello spessore di 1 cm e lasciatela rassodare in frigo. Una volta pronta tagliatela a dadini grandi la metà degli gnocchi.
6. Ora lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata e fateli saltare in padella con una noce di burro. Create il piatto formando una scacchiera con i cubetti di gelatina e con il caprino in parti uguali aiutandovi con un sac à poche.
7. Nel mezzo del quadrato adagiate gli gnocchi saltati al burro e servite.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 ml

