

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



Tempo di preparazione: 40 min.

Difficoltà: Difficile

Ingredienti

• Ingredienti

- Pomi L+ 500g 250 ml
- Agar Agar 1 cucchiaino raso o 1 g
- Caprino 400 g
- Farina 300 g
- Patate viola 1 kg
- Sale qb
- Tabasco qb
- Uova 1

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

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.

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.

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.

Intanto che riposano preparate la gelatina di pomodoro.

Portate a ebollizione la **Pomì L+**, 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.

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.

Nel mezzo del quadrato adagiate gli gnocchi saltati al burro e servite.