Gnocchi con sugo di faraona



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Gnocchi

- Farina 00: 300 gr
- Patate rosse: 1 kg
- Sale: q.b.
- Uova medie: 1

Lesso di faraona

- Acqua: 5,5 l
- Carota: 350 gr
- Chiodi di garofano: 12
- Cipolla bianca: 400 gr
- Faraona (tagliata a pezzi): 1 kg
- Pepe: 18 grani (0,6 g)
- Rosmarino: 2 rametti
- Sale: q.b.
- Salvia: 5 foglie
- Sedano: 180 gr
- Timo: 7 rametti

Condimento

- Aglio: 3 spicchi
- Cipolla rossa: 60 gr
- Fondo di faraona avanzato dal lesso: q.b.
- Olio extravergine d’oliva: 40 gr
- Rosmarino: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Salvia: 2 foglie
- Timo: 4 rametti

Preparazione

PER IL LESSO DI FARAONA

1. Inizia a preparare la ricetta partendo dal procedimento più lungo, ovvero la cottura del lesso.
2. Prendi una casseruola capiente, riempila d’acqua e, a freddo, immergivi la faraona con tutti gli altri ingredienti: la carota e il sedano mondati e tagliati a pezzi e la cipolla intera o divisa a metà e infilzata con i chiodi di garofano (in questo modo ti sarà più facile recuperarli a fine cottura), il sale, il pepe e tutti gli aromi.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 litro



3. Accendi il fornello a fuoco vivace e porta a bollore, quindi abbassa la fiamma e prosegui la cottura per 3 ore a fuoco basso.
4. A cottura ultimata lascia raffreddare la carne per 1 ora senza estrarla dalla pentola.
5. Una volta fredda ,elimina la pelle, disossa la faraona e taglia grossolanamente la carne, tenendola da parte. Filtra e conserva anche il fondo di cottura.

NOTA
Il fondo di cottura del lesso di faraona è un ottimo insaporitore che puoi utilizzare anche per altre ricette, perciò è vietato buttarlo! Puoi conservarlo in frigorifero per qualche giorno (sgrassandolo prima di utilizzarlo ed eventualmente allungandolo con dell'acqua calda per ottenere un brodo di carne) oppure filtrarlo e congelarlo negli stampini per il ghiaccio in modo da averlo a portata di mano nella quantità adatta di volta in volta.

PER GLI GNOCCHI

1. Per preparare i tuoi gnocchi lava bene le patate e cuocile intere con tutta la buccia, immergendole in una pentola di acqua fredda salata e lasciandole lessare per circa 40 minuti (20 se usi una pentola a pressione). Una volta cotte scolale e falle intiepidire e asciugare in uno scolapasta.
2. A questo punto metti sul piano di lavoro la farina, e fai una conca al centro.
3. Elimina la buccia delle patate, passale nello schiacciapatate (o schiacciale con una forchetta), e falle cadere sulla farina sottostante, aggiungi un uovo e un pizzico di sale e impastale sul piano di lavoro.
4. Non ti servirà lavorare l'impasto a lungo, ma solo quel tanto che basta per ottenere un composto sodo e non appiccicoso. Poi tagliane piccole porzioni, forma dei filoncini spessi 3 cm, e riducili in tocchetti larghi 2-3 cm.
5. Passa ciascun tocchetto sul riga gnocchi o sui rebbi di una forchetta, esercitando una leggera pressione con il pollice per conferirgli da una parte la rigatura, e dall'altra la caratteristica cavità che consente di trattenere meglio il condimento.
6. Man mano che darai forma ai tuoi gnocchi, ponili su un canovaccio pulito e cosparso di farina.

NOTA
Per ottenere degli gnocchi morbidi, ti consiglio di aggiungere alle patate meno farina possibile, regolandoti comunque in base all'umidità dell'impasto.
Per ottenere una cottura uniforme cerca di utilizzare patate della stessa dimensione.

PER IL SUGO

1. In una padella ampia fai scaldare l'aglio e la cipolla tritata finemente, lasciandola appassire a fuoco dolce. Aggiungi anche il rosmarino, la salvia, il timo (ti consiglio di legarli con dello spago da cucina per recuperarli più facilmente a fine cottura) e un po' del fondo di cottura del lesso filtrato.
2. Lascia cuocere per 10 minuti, poi elimina l'aglio e aggiungi la ***passata classica Pomì***. Aggiusta di sale e lascia sobbollire il sugo per circa 30 minuti. Infine elimina il bouquet di aromi e metti a scaldare la carne della faraona. Mescola e lascia insaporire per altri 10 minuti.

COTTURA E COMPOSIZONE

1. Metti sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, porta a bollore e tuffaci gli gnocchi, lasciandoli cuocere per un minuto circa da quando salgono a galla.

2. Scola gli gnocchi direttamente nella padella con il sugo, falli saltare brevemente e servili ben caldi con una spolverata di timo.