Pomì
O Così. O Pomì.

Gnocchi di patate con le “croste” di parmigiano



Tempo di preparazione: 150 min
Difficoltà: Medium

Gnocchi

- Farina di grano tenero tipo “00”: 150 gr
- Parmigiano reggiano 24 mesi: 50 gr
- Patate a pasta gialla: 500 gr
- Sale grosso: 2 kg
- Uovo: 1

Ingredienti

- Brodo vegetale: 250 ml
- Carota: 70 gr
- Cipolla: 70 gr
- Croste di parmigiano: 300 gr
- Olio extravergine di oliva: 70 ml
- Sedano: 70 gr

Preparazione

Le croste di parmigiano sono un **avanzo di lusso**. Riutilizzate nelle minestre da cuochi e azdore, sono in grado di aggiungere quel tocco in più in qualsiasi ricetta, come questa degli gnocchi, **rivisitazione anti-spreco** della classica tradizione culinaria italiana.

Raschiate le croste di parmigiano con una spatola o col dorso di un coltello, dopo averle inumidite. Lessatele in acqua finché non saranno morbide, scolatele e tagliatele a cubetti molto piccoli.

In una padella fate soffriggere nell'olio i tre ortaggi tritati. Una volta rosolati, aggiungete il pomodoro, le croste a cubetti e due terzi del brodo. Cuocete per due ore circa, utilizzando il restante brodo per ammorbidire il fondo di cottura, se necessario.

In una teglia preparate uno strato di sale grosso, disponete le patate con la buccia e cuocete in forno preriscaldato a 180° per un'ora. Una volta cotte, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate versando la purea sulla farina che avrete disposto sul piano di lavoro.

Aggiungete il parmigiano grattugiato, l'uovo e amalgamate il composto fino ad ottenere una massa omogenea, cercando di impastare nel più breve tempo possibile. Con piccole porzioni formate dei cordoni di circa 3 cm e tagliateli in pezzetti di circa 4 cm di lunghezza, rigandoli con una forchetta o con una grattugia rovesciata senza premere eccessivamente. Fateli cuocere in abbondante acqua salata, appena giungono a galla, scolateli e poneteli ancora umidi nel tegame del sugo. Fai saltare e servite.

Ph. credits Andrea Piffari

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr

