

Le ricette di MARENNA'

GNOCCHETTI DI FARINA E PATATE CON ASPARAGI, TARTUFO E BOTTARGA D'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

Gnocchi: 200 g di patate lesse, 100 g di farina tipo 00, 1 tuorlo, 5 g di sale, 10 g di parmigiano, 10 g di burro.

Condimento: 1 mazzo di asparagi selvatici, 20 g di tartufo nero, 20 g di parmigiano, 2 cucchiaini di sugo di arrosto, 50 g burro q.b., sale e pepe q.b.

Bottarga d'uovo: 2 tuorli d'uovo, 50 g di sale fino, 50 g di zucchero.

Procedimento per la bottarga d'uovo:

preparare la marinatura per i tuorli, mischiando lo zucchero e il sale.

Coprire il fondo di due tazzine con il preparato, versare delicatamente i tuorli e ricoprire con la marinatura rimasta.

Lasciare in frigorifero per una settimana.

Lavare. Asciugare e conservare le uova prima dell'utilizzo.

Procedimento per gli gnocchi:

schiacciare le patate ancora calde, aggiungere i condimenti e, in ultimo, la farina. Impastare il tutto fino ad ottenere un composto compatto ma allo stesso tempo soffice. Dividere l'impasto in tanti filoni dello spessore di 2-3 centimetri. Con un coltello o una spatola tagliare i filoni in pezzetti lunghi circa 2,5 cm. Praticare le caratteristiche rigature degli gnocchi facendo scivolare ogni gnocco sulla forchetta. .

Procedimento per il condimento:

pelare gli asparagi, eliminare la parte finale del gambo e sbollentarli in acqua salata.

Togliere la scorza esterna del tartufo e tagliarla a bastoncini.

In una padella capiente fare spumare il burro, unire il tartufo, gli asparagi, il sugo di arrosto ed infine gli gnocchi appena scolati. Spegnerne il fuoco e mantecare con il parmigiano.

Presentazione:

disporre gli gnocchi in un piatto e guarnire con una grattugiata di bottarga d'uovo.

NOTE

