

Gnocchetti stracchino e radicchio

Gli **gnocchetti stracchino e radicchio** sono un gustoso primo piatto gratinato al forno, caratteristico di autunno e inverno quando il radicchio rosso è al massimo del suo sapore.

Gli **gnocchetti stracchino e radicchio** possono essere preparati un giorno prima e lasciati in frigorifero fino al momento di gratinarli. Ottimi, se avanzano, anche il giorno dopo, scaldati nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tendono a scurirsi troppo coprirli con la carta stagnola.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 490Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 cipolla bionda
- 200 g di radicchio rosso
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 50 ml di Brodo vegetale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 150 g di stracchino
- 800 g di Gnocchi di patate
- Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e affettarla sottilmente.
- Affettare grossolanamente il radicchio, scartare il torsolo e le parti troppo dure e bianche delle foglie, lavarlo ed asciugarlo utilizzando una centrifuga da insalata o uno strofinaccio pulito. Metterlo su un tagliere e tritarlo grossolanamente con un coltello.
- Mettere in una padella antiaderente quasi tutto l'olio, la cipolla e portarla sul fuoco.
- Cuocere la cipolla a fiamma vivace finché non sarà lucida e brillante, quindi unire il brodo vegetale, un pizzico di sale ed una macinata di pepe.
- Cuocere per 5 minuti, coperto, a fiamma media.
- Trascorso il tempo indicato scoperciare, alzare la fiamma ed unire il radicchio.
- Cuocere per 2-3 minuti a fiamma media, fintanto che il radicchio non sarà appassito. Spegnerlo e tenere coperto.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, ritirarli con una ramina forata in una pirofila ben unta d'olio.
- Unire il restante olio e mescolare, con delicatezza per non rompere gli gnocchi.
- Unire il sugo di radicchio e cipolla, lo stracchino a pezzetti e mescolare.
- Coprire con una grattugiata di Parmigiano Reggiano ed infornare sotto il grill a 200° C per 5-10 minuti finché non sarà ben gratinato.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il piatto finito, prima o dopo la gratinatura, può anche essere **congelato**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarlo metterlo nel frigorifero la sera prima e scaldarlo al momento di mangiarlo nel forno come descritto in precedenza.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.