

Gnocchi al basilico

Gli **gnocchi al basilico** sono un primo piatto a base di gnocchetti di patate, contenenti profumato basilico e conditi a crudo con pomodorini dolci, tipo Pachino, pinoli tostati e ricotta salata grattugiata.

Gli **gnocchi al basilico** sono una preparazione tipicamente estiva, quando il basilico è particolarmente aromatico e i pomodorini hanno la buccia tenera. Se vi piacciono ancora più dolci potete utilizzare i fragolini tagliati a metà.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 500 g di patate a pasta bianca
- 10 g di basilico in foglie
- 100 g di farina di grano tenero tipo 00
- Sale
- 150 g di pomodorini
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 10 g di pinoli
- Ricotta salata

PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente e sbuciarle.
- Cuocerle a vapore per 40 minuti, oppure lessarle in acqua salata per 30 minuti.
- Appena cotte ritirarle e passarle allo schiacciapatate ancora bollenti in un'ampia ciotola. Fare raffreddare.
- Nel frattempo selezionare le foglie di basilico, lavarle e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Unire alle patate schiacciate la farina ben setacciata, un pizzico di sale, il basilico tritato (tenendone da parte un cucchiaino per il condimento) ed impastare rapidamente fino ad amalgamare gli ingredienti.
- Dividere la pasta in quattro parti e lavorarle una per una.
- Sulla spianatoia ben infarinata lavorare una parte della pasta fino ad ottenere un rotolino di un paio di centimetri di diametro. Tagliare con un coltello dei pezzetti da due centimetri e disporli su uno strofinaccio infarinato facendo attenzione a che non si tocchino fra loro, altrimenti si attaccano.
- Terminata la preparazione degli gnocchi lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e metterli in una capace ciotola, piuttosto ampia. Condirli quindi con il basilico rimasto, un pizzico di sale, l'aglio spellato ed affettato, l'olio.
- Tostare, in un padellino antiaderente, i pinoli fino a farli ben dorare.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, man mano che affiorano in superficie, scolarli e metterli nella ciotola dei pomodorini girando molto delicatamente.
- Servire immediatamente con i pinoli tostati ed una grattugiata di ricotta salata.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere la ricotta salata!