

Gnocchi viola con fonduta al Taleggio

Gli **gnocchi viola con fonduta al Taleggio** sono squisiti gnocchi preparati con le patate vitelotte, che hanno la caratteristica di avere la polpa viola intenso. Sono particolarmente adatte a preparare gli gnocchi e richiedono poca farina, essendo già per natura piuttosto appiccicose.

Gli **gnocchi viola con fonduta al Taleggio** sono un ottimo primo piatto adatto ad un pranzo o una cena originali e festosi. Se li preparate per tante persone, si possono mettere in una pirofila e cospargere con la fonduta a filo. Si serviranno più facilmente.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **650Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**

INGREDIENTI

Per la preparazione degli gnocchi

- 1 kg di patate vitelotte
- 160 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 uovo di gallina
- Sale fino
- Farina di grano tenero tipo 00 per il tagliere

Per la preparazione del condimento

- 200 g di Taleggio
- 2 cucchiai di latte
- Noce moscata
- 60 g di burro

Per ultimare la preparazione

- 40 g di Parmigiano Reggiano a scaglie

PREPARAZIONE

Preparazione degli gnocchi

- Lavare le patate sotto acqua corrente. Spazzolarle bene per eliminare tutti i residui di terra.
- Cuocerle a vapore, oppure lessarle in acqua salata per 30 minuti circa. Prima di ritirarle fare una prova stecchino. Infilzarle con uno stecco di legno, deve entrare morbidamente. Se le patate sono ancora dure proseguire un poco la cottura.
- Appena cotte ritirarle, farle leggermente raffreddare, spellarle e passarle allo schiacciapatate in un'ampia ciotola.
- Unire la farina ben setacciata, l'uovo, un pizzico generoso di sale ed impastare fino ad amalgamare accuratamente gli ingredienti ed ottenere un impasto soffice ed elastico.
- Dividere il composto in piccole parti e lavorarle una per una.
- Su un tagliere di legno infarinato 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. Appoggiarli, uno alla volta, sui denti di una forchetta e rigarli spingendoli delicatamente con il pollice.
- Disporli su uno strofinaccio infarinato facendo attenzione a che non si tocchino fra loro, altrimenti si attaccano.

Preparazione del condimento

- Mettere in un pentolino antiaderente il Taleggio ridotto a cubetti, il latte e far sciogliere a fuoco molto basso.
- Una volta ottenuta una crema, spegnere il fuoco e unire una grattugiata di noce moscata. Mescolare bene e coprire.
- Mettere in un'ampia padella il burro e farlo sciogliere.

Per ultimare la preparazione

- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, ritirarli con una ramina forata direttamente nella padella del burro a fuoco acceso.
- Mescolare gli gnocchi scolati a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando delicatamente per non romperli.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare formaggi vegetariani con caglio vegetale al posto di quelli segnalati.

- Mettere in ogni piatto un mestolino di fonduta di Taleggio, disporre sopra una porzione degli gnocchi, decorare con il Parmigiano a scaglie e servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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