

PRIMI PIATTI

Gnocchi gialli al pesto

Tradizione: Liguria

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

PER GLI GNOCCHI

Farina di mais	300 g
Burro	40 g
Formaggio grana grattugiato	3 cucchiaini
Sale	

PER IL PESTO

Foglie di basilico	100 g
Aglione	1 spicchio
Pinoli	15 g
Noci	3 gherigli
Formaggio grana grattugiato	5 cucchiaini
Olio d'oliva extra-vergine	15 cl
Sale	

PER LA TEGLIA

Burro	20 g
-------	------

■ Preparazione

- 1 Preparare il pesto: lavare le foglie di basilico e asciugarle delicatamente con un canovaccio; mettere nel frullatore l'aglio sbucciato, i pinoli, i gherigli di noci e frullarli bene; unire il basilico, un pizzico di sale e frullarli fino a ottenere un composto ben amalgamato; versarlo in una ciotola, aggiungervi il formaggio grattugiato e, lentamente, l'olio di oliva Extra- Vergine mescolando continuamente.
- 2 Preparare gli gnocchi: portare a ebollizione 1 litro e un quarto di acqua; salarla e versarvi, a pioggia, la farina, mescolando continuamente con una paletta o un cucchiaino di legno; continuare la cottura per 45 minuti circa.

- 3 Togliere il recipiente dal fuoco, aggiungervi il burro diviso a pezzetti, il formaggio grana grattugiato e mescolare amalgamando bene gli ingredienti.
- 4 Formare gli gnocchetti con l'aiuto di due cucchiari inumiditi, di volta in volta, nell'acqua bollente affinché il composto non attacchi.
- 5 Imburrare una pirofila da forno, stendervi sopra un cucchiaio di pesto, distribuirvi gli gnocchi in uno strato solo e spennellarli con un poco di burro fuso; al momento di servirli, farli gratinare leggermente in forno preriscaldato a 180 gradi e un minuto prima di toglierli dal forno irrorarli con il pesto rimasto.