

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate con Crema al pecorino

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

PER GLI GNOCCHI

Patate	1000 g
Farina	250 g
Uovo	1
Formaggio parmigiano	
Noce moscata	1 grattatina
Sale	

PER IL CONDIMENTO

Asparagi mondati	300 g
Formaggio pecorino fresco	150 g
Formaggio pecorino stagionato	1 cucchiaio
Burro	
Timo	
Sale	
Pepe	

PER LA SPIANATOIA

Farina	poca
--------	------

Preparazione

- 1 Per gli gnocchi, lessate le patate con la buccia, scolandole leggermente al dente; pelatele e passatele subito allo schiacciapatate facendole cadere sulla spianatoia, su g 250 di farina raccolta a fontana; unite un uovo, un pizzico di sale, una grattatina di noce moscata, un cucchiaio di parmigiano grattugiato, impastate rapidamente, quindi dividete l'impasto in più pezzi, rotolateli sulla spianatoia infarinata per ridurli in filoncini sottili che taglierete a tocchetti (gnocchi).
- 2 Lessateli subito in abbondante acqua salata, toglieteli con il mestolo forato, non appena verranno a galla e passateli in una ciotola colma di acqua fredda.

- 3 Riducete gli asparagi a tocchetti, lasciando intere le punte; fate appassire tutto insieme in g 50 di burro, salate, pepate, aromatizzate con un rametto di timo, bagnate con g 400 di acqua e lasciate stufare per una decina di minuti, quindi frullate il tutto, tranne le punte: otterrete un salsa semidensa.
- 4 Versatela in un largo tegame, portatela a bollore, stemperatevi il pecorino fresco e saltatevi gli gnocchi. Serviteli guarniti con le punte di asparago e spolverizzati con pecorino stagionato, grattugiato.