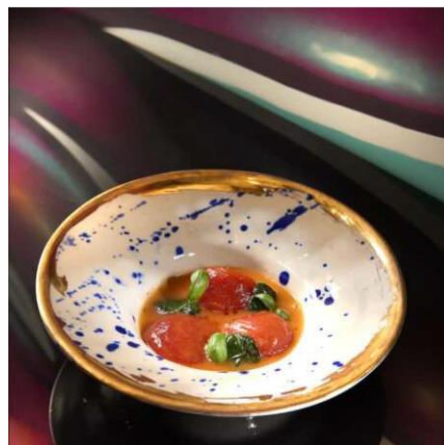


Gnocco burro e oro



Ricetta

Gnocco

500 g salsa datterino

60 g kuzu

500 g passata pomodoro datterino

1. Passare al super bag la salsa di datterino schiacciando il composto per ottenere solo il succo
2. Pestare il kuzu al mortaio
3. Aggiungere alla spremuta precedentemente ottenuta il kuzu
4. Mettere il composto in pentola e cucinare a fuoco medio per 15 minuti continuando a mescolare costantemente
5. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare
6. Mettere il composto in sac a poche con una bocchetta da 3 cm
7. In una teglia mettere acqua e ghiaccio
8. Immergere il beccuccio della sac a poche dentro l'acqua
9. Far fuoriuscire circa 2 cm di impasto e tagliare con le forbici per creare delle sfere simili a degli gnocchi
10. Lasciare gli gnocchi circa 2 minuti dentro l'acqua affinché il composto si rapprenda
11. Scolarli con un cucchiaino forato
12. Conservarli in frigo dentro la passata di pomodoro in modo che continui a prendere sapore

Finitura e presentazione

Burro

Olio extra vergine di oliva

Parmigiano Reggiano

Basilico

Per la cottura degli gnocchi prelevare dalla passata 3 gnocchi per persona con un cucchiaino forato

Metterli in padella con un filo di olio e la passata di datterino usata per conservarla

Aggiungere 4 noci di burro e un po'di acqua salata

Scaldare fino a quando il kuzu non avrà creato una cremina

Togliere dal fuoco e mantecare con il parmigiano

Sopra ogni gnocco posizionare una foglia di basilico e un giro di olio extra vergine di oliva

Servire in una fondina cercando di coprire bene con la salsa