

GNOCCHETTI DI RAPE ROSSE AL TIMO

preparazione: 60 minuti

cottura: 45 minuti

difficoltà: media

Preparate il fondo bruno seguendo la ricetta a pag. 109.

Bollite le patate con la buccia in abbondante acqua salata. Sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate mentre sono ancora bollenti, quindi lasciatele raffreddare. Disponete il purè freddo e ben setacciato su un tavolo da lavoro.

Frullate le rape e unitele al purè di patate, amalgamando il tutto velocemente con la farina (quanta ne basterà per rassodare l'impasto) e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto sodo e liscio. Tagliate l'impasto a tranci e ricavatene dei lunghi cilindri del diametro di circa 2 cm che taglierete a tocchetti a formare degli gnocchetti.

Tuffate gli gnocchetti in abbondante acqua a bollore salata. Quando tornano a galla, lasciateli cuocere ancora per alcuni secondi e sgocciolateli con la schiumarola. Saltateli in padella con una noce di burro, il fondo bruno e le foglioline di timo fresco.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di patate da gnocchi
- 100 g di rape rosse precotte
- farina
- sale

per la salsa

- 100 g di burro
- 1 cucchiaio di fondo bruno (vedi ricetta a pag. 109)
- 1 rametto di timo fresco

VINO CONSIGLIATO

Merlara Malvasia Doc

