

Gnocchetti senza patate con pesto di fave



Gnocchetti senza patate con pesto di fave su crema di curcuma...un primo piatto completo, saporito, appetitoso e colorato...beh diciamo primaverile. Gli ingredienti per una buona riuscita ci sono tutti, ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

per gli gnocchi

300 ml di acqua

300 g di farina di grano duro

per il pesto

400 g di fave (circa 120 g pulite)

20 g pinoli

15 g parmigiano (o pecorino) grattugiato

olio

2 foglie di basilico

30 g di pancetta

per la crema di curcuma

100 g di latte

1/2 cucchiaino di curcuma

1 cucchiaino di fecola di patate o amido di mais

1 cucchiaino di parmigiano grattugiato

Per prima cosa, preparare gli gnocchi. Scaldare l'acqua e poco prima che vada in ebollizione versarla in una ciotola, aggiungere la farina e lavorare fino ad ottenere un impasto consistente. Lasciar riposare per 10 minuti e nel frattempo preparare il pesto.

Sgranare le fave e privarle della buccia esterna. Metterle in un mixer con i pinoli, l'olio, il parmigiano e le foglie di basilico. Frullare fino ad ottenere una crema densa.



Tagliare la pancetta in fettine sottili e poi in piccoli pezzi e scaldarla in una padella antiaderente senza aggiungere altri grassi per qualche minuto.



Preparare ora gli gnocchetti, staccare piccole porzioni di impasto e lavorare sulla spianatoia fino a creare dei cilindri da cui tagliare i singoli gnocchi. Adagiarli sulla placca del forno e cospargerli di farina.



A questo punto, mettere a scaldare l'acqua per la cottura degli gnocchi e nel frattempo preparare la crema di curcuma.

Scaldare il latte in un pentolino, aggiungere il mezzo cucchiaino di curcuma e la fecola di patate o l'amido di mais.

Cuocere fino a che la crema non diventa densa. La utilizzeremo come base degli gnocchi e per la decorazione del piatto.



Cuocere gli gnocchi, scolarli, saltarli nella padella con la pancetta, aggiungere il pesto di fave e impiattare. Se il pesto vi sembra troppo denso, aggiungere un cucchiaino di acqua calda.



Buon appetito!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)