

Gnocchi di carote viola con crema di ricotta e noci



Gli gnocchi di carote viola sono un esperimento che vi consiglio di provare... un'idea originale e veloce e che vi permette di portare in tavola un piatto decisamente gustoso e molto colorato!

Ingredienti per 2 persone

2 patate a buccia rossa
3 carote viola non troppo grandi
80 g di farina
80 g di ricotta
7/8 noci
olio evo
1 rametto di santoreggia
1 rametto di rosmarino
sale e pepe

Preparazione

Per prima cosa mettete le patate intere a bollire in un tegame di acqua. Quando l'acqua sarà arrivata a bollore, continuate a cuocere per circa 10 minuti. Nel frattempo, pelate le carote e mettetele a bollire in un altro tegame di acqua. L'acqua delle carote viola diventerà blu man mano che cuociono. Quando sia le

patate che le carote saranno cotte, toglietele dall'acqua e mettetele a raffreddare. Disponete la farina su una spianatoia. Al centro della farina, con l'aiuto dello schiacciapatate, schiacciate le patate lessate, tagliate a metà in modo che la buccia rimanga all'interno dello schiacciapatate. Dopodiché schiacciate anche le carote: uscirà un liquido di colore viola acceso, quasi fucsia, che fungerà da colorante per l'impasto dei nostri gnocchi. Le carote, essendo legnose, rimarranno quasi interamente all'interno dello schiacciapatate; solo le parti più morbide andranno a far parte dell'impasto. Aggiungete un pizzico di sale e cominciate ad impastare fino a che non avrete ottenuto un impasto omogeneo viola. Avvolgete la palla di impasto in una pellicola e lasciate riposare per circa 15 minuti. A questo punto dividete l'impasto e con ogni parte create dei cilindri con le mani sulla spianatoia. Da ogni cilindro ricavate gli gnocchi.



Preparate a questo punto la crema di ricotta e noci, una preparazione completamente a crudo. Sgusciate le noci e mettete i gherigli nel mixer. Lavate e asciugate le erbe aromatiche, la santoreggia e il rosmarino, e spezzettatele all'interno del mixer. Aggiungete un filo d'olio evo e tritate finemente. Aggiungete ora la ricotta, aggiustate di sale e pepe e ripassate al mixer fino ad ottenere una crema (se necessario aggiungete un altro filo d'olio). E la salsa è pronta.



Ora non resta altro che far bollire un tegame di acqua, salate l'acqua quando bolle e mettete a cuocere gli gnocchi un po' per volta. Se gli gnocchi sono appena fatti basteranno pochi secondi perché salgano a galla e a questo punto sono pronti. In un piatto disponete la crema di ricotta noci ed erbe aromatiche e adagiatevi sopra gli gnocchi viola. Qualche goccia di crema anche sopra gli gnocchi e il piatto è pronto. Se volete potete decorare ed abbellire il piatto con un piccolo rametto di santoreggia, disposto al centro. E buon appetito!



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)