

Gnocchetti senza patate con asparagi e burrata



Un piatto delicato ed equilibrato, fatto con ingredienti semplici ma di grande effetto. Da un lato la corposità degli gnocchi, dall'altro il sapore delicato degli asparagi e per concludere la cremosità della burrata e un tocco di croccantezza con la granella di pistacchi.

Gli gnocchi utilizzati per la preparazione di questo primo sono realizzati senza patate, solo con acqua calda e farina di grano duro, come abbiamo visto qualche tempo fa nella nostra ricetta degli [gnocchetti senza patate con pesto di fave](#).

Ingredienti per 4 persone

per gli gnocchi

600 ml di acqua

600 g di farina di grano duro

per il condimento

300 g di asparagi

30 g di porro

20 g di pistacchi

1 burrata circa 200g

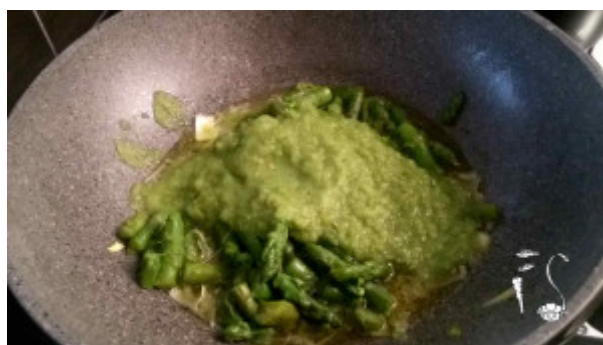
Per prima cosa, preparare gli gnocchi. Scaldare l'acqua e poco prima che vada in ebollizione versarla in una ciotola, aggiungere la farina e lavorare fino ad ottenere un impasto consistente. Lasciar riposare per 10 minuti e nel frattempo preparare il condimento.

In una pentola portare ad ebollizione l'acqua e cuocere gli asparagi per circa 10 minuti e nel frattempo in una padella capiente, scaldare il porro precedentemente lavato e tagliato a rondelle con un filo d'olio e un pochino di acqua.



Quando gli asparagi sono teneri, scolarli e tagliarli a pezzettini. Versare le punte nella padella con il porro e frullare i gambi con un po' di acqua di cottura fino ad ottenere una crema.

Versare la crema nella padella, aggiustare di sale e di olio e cuocere ancora qualche minuto.



Frullare i pistacchi e tenerli da parte.

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.



Portare ad ebollizione l'acqua di cottura in una pentola sufficientemente grande, salarla e versare gli gnocchi. Cuocere per qualche minuto fin quando vengono a galla.



Scolare gli gnocchi e trasferirli nel condimento di asparagi, aggiungere metà della burrata tagliata a fettine sottili, amalgamare il tutto e saltare in padella per qualche minuto.



Impiattare gli gnocchi, aggiungere una fettina di burrata e una spolverata di pistacchi che daranno il giusto tocco di croccantezza.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)