Gnocchi al radicchio

scritto da Mirko Achermann | 27 Ottobre 2021
Per 4 persone

Ingredienti:

- 150 gr di farina
- 2.5 dI di latte
- 4 uova
- 4 foglie di salvia
- 2 cespi di radicchio
- 1 scalogno
- 100 g di burro
- Noce moscata
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Fate bollire il latte con 80 gr di burro e una presa di sale.

Quando il burro si è sciolto, unite la farina e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo.

Fatelo asciugare su fiamma bassa per 2 minuti e lasciate raffreddare.

Unite la salvia tritata, una grattata di noce moscata e le uova.

Tagliate lo scalogno a fettine e fatelo soffriggere nel burro rimasto.

Aggiungete il radicchio lavato e tagliato a pezzi e una presa di sale e mescolate per qualche minuto.

Tenete il sugo in caldo.

Mettere sul fuoco abbondante acqua salata in una padella larga e profonda.

Mentre aspettate che bolla, trasferite la crema fredda in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia di un centimetro di diametro.

Al bollore fate cadere piccoli bocconi di crema nell’acqua tagliando l’impasto con un coltellino (bagnato con acqua di cottura).
Cuoceteli finché vengono a galla, quindi scolateli e conditeli nei piatti con il sugo di radicchio e una macinata di pepe nero.