Alessandro Borghese Kitchen Sound, gnocchi di patate al cacao amaro

borghese-7964f107

GNOCCHI DI PATATE AL CACAO AMARO

Tempi:*
Costo:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
1 kg di patate
100 g di farina 00
2 tuorli
80 g di cacao amaro
Sale q.b.
400 g di sale grosso
200 g di panna Debic
100 g di mandorla
150 g di parmigiano
50 g di pecorino sardo semi-stagionato
Erbe aromatiche q.b.

Preparazione:
Lavare bene le patate e adagiarle con la buccia su una teglia da forno cosparsa di sale grosso. Cuocere le patate per 35/45’ min. in forno preriscaldato a 170°C. Lasciarle raffreddare, pulirle dal sale grosso e con uno schiacciapatate ottenere un composto soffice ed omogeneo. Disporre il composto a fontana e lavorarlo aggiungendo farina, tuorli, sale e infine il cacao amaro. Dividere L'impasto

preparando dei filoni lunghi e cilindrici del diametro di 1-2 cm e tagliarli per ottenere la tipica forma degli gnocchi.
Dopodichè scaldare la panna, incorporare all'interno i formaggi e amalgamare il tutto con un frullatore. Tostare le mandorle, tritarle per formare una granella e aggiungerne una metà alla salsa. Cuocere gli gnocchi in una pentola d'acqua per circa 2' min. Scolare e mantecarli con la salsa al formaggio. Impiattare rifinendo con della salvia fresca.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno