Gnocchi di patate, una ricetta esclusiva di Claudio Sadler

gnocchisadler-4078c5d3

Lo chef due stelle Michelin spiega come preparare gli Gnocchi di patate farciti alla sorrentina con tartare d’astice e pesto di basilico. Su Mixer di questo mese, i consigli e le strategie di Claudio Sadler.

Ingredienti per 10 persone

Gnocchidipatate**Per il pesto di basilico**

n. 5 vaschette di basilico
150 g di olio e.v. o
60 g di grana padano
Sale q.b
n. 2 cubetti di ghiaccio
100 g di pinoli e mandorle tostate

Procedimento

Mettere nel bimby le mandorle e i pinoli con l’olio, frullare e creare un’emulsione. Aggiungere poco a poco il basilico e i cubetti di ghiaccio, infine aggiungere il grana e il sale.
Mettere il tutto nel pacojet e congelare (meglio preparare il tutto un giorno in anticipo).
Al momento dell’utilizzo girare nel pacojet e conservare in frigo il pesto.

Per il ripieno

300 g di pomodori S. Marzano maturi
200 g di mozzarella di bufala
Basilico q.b
Olio e.v.o q.b

Procedimento

Sbollentare in abbondante acqua leggermente salata i pomodori precedentemente incisi sulla parte superiore.
Raffreddarli in acqua e ghiaccio e spelarli.
Tagliare i pomodori a metà, privarli dei semi e far asciugare su carta assorbente.
Tagliare la mozzarella e asciugarla su carta assorbente. frullare al bimby con poco latte.
Mettere negli stampini mezza sfera del silpat di 2 cm di diametro e congelare.

Per la salsa di pomodoro al microonde

100 g di pomodori datterini
n. 2 foglie di basilico
sale q.b
zucchero q.b
olio e.v.o q.b

Procedimento

Mettere in un recipiente largo i pomodori, aggiungere l'olio, lo zucchero, il sale e il basilico.
Coprire con abbondante pellicola e cuocere a massima potenza al microonde per 10 minuti.
Frullare al minipimer e passare al colino fine.
Porre il tutto in uno squeezer.

Per la salsa burrata

n. 1 burrata
30 g di panna
Sale q.b

Procedimento

Cuocere al bimby la burrata a 60°C con l'aggiunta di panna e sale.
Mettere nello squeezer.

Per la pasta degli gnocchi

1 kg di patate
350 g di farina 00
80 g di parmigiano (grana)
30 g di sale fine

Procedimento

Cuocere le patate a vapore per 40 minuti, successivamente privarle dalle bucce e passarle allo schiacciapatate.
Su un banco di lavoro aggiungere la farina, il sale, il grana e la noce moscata.
Impastare bene il tutto finché il composto non risulti liscio ed omogeneo.
Stendere l’impasto di spessore mezzo centimetro, creare dei cerchi di 5 centimetri di diametro, porvi al centro la farcia precedentemente congelata.
Chiudere in maniera tale da creare uno gnocco rotondo di circa 1.5 cm.
Irrorare con il brodo vegetale e cuocere nel forno a vapore per 4 minuti.

Per la tartare di astice

n. 3 code di astice
n. 1 limoni in zeste
sale
olio e.v.o q.b

Procedimento

Tritare l’astice e condire con l’olio, il sale e le zeste di limone

Per la decorazione

Bottarga d'astice
100 g. polpa d'astice tritata
Foglie di basilico

Procedimento

Finitura: tostare la polpa d'astice tritata in una padella calda per qualche minuto.
In un piatto fondo spennellare con il pesto di basilico, adagiare 5 gnocchi, porre su ogni gnocco un poco di tartare di astice e guarnire con qualche punto di pomodoro e salsa burrata.
Decorare con la bottarga d'astice e foglie di basilico.