Alessandro Borghese Kitchen Sound, gli gnocchi al Castelmagno. VIDEO

borghese-2-b0e88aee

GNOCCHI AL CASTELMAGNO

Tempi:**
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
600 g patate a pasta bianca
200 g farina di frumento
100 g Castelmagno stagionato
Burro q.b.
50 g panna
sale e pepe q.b.
aromi freschi (salvia, timo) q.b.

Preparazione:
Lavare le patate e lessarle in acqua salata con la buccia, per circa 20-30 minuti. Una volta cotte scolarle e pelarle ancora a calde. Quindi schiacciarle con uno schiacciapatate, su una spianatoia leggermente infarinata. Iniziare ad impastare con le mani, incorporando la farina poco per volta. Impastare fino a quando il composto sarà liscio, omogeneo, senza grumi e non appiccicoso (eventualmente aggiungere un po’ di farina).
Dividere l’impasto e, sempre sulla spianatoia infarinata, formare dei pezzi fino a formare dei lunghi bastoncini rotondi di circa 1,5-2 cm di diametro. Tagliare gli gnocchi in pezzi di circa 2 cm e lasciarli sulla spianatoia fino alla cottura (o su un vassoio infarinato per evitare che si attacchino).
Preparare la salsa mettendo in pentolino la panna, una noce di burro e Castelmagno tagliato a dadini.

Far sciogliere a fuoco medio fino ad ottenere una crema omogenea. Tenere in caldo.
Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata fino a quando non vengono a galla; scolarli con la schiumarola o il mestolo forato e unirli, quindi, alla salsa. Impiattare aggiungendo una grattata di pepe e servirli ben caldi, dopo averli ben mantecati. Completare con qualche foglia di salvia e timo freschi.

Abbinamento al piatto: Bric Prima Bella, Asti Extra Dry Matteo Soria

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno