

Gnocchi di rucola alla pancetta e parmigiano

Continua l'inarrestabile crescita della rucola nel mio orto, come l'incessante voglia che mi spinge a cucinarla in tutti i modi possibili. L'ingrediente fresco e genuino c'è, il profumo e la sua piccantezza anche, non resta che mettersi ai fornelli e sporcarsi le mani di farina per godere di questi gnocchetti teneri e aromatici, che si scoprono boccone dopo boccone, sbalorditi per l'uso della rucola in cottura e la semplicità del piatto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 200 g di rucola fresca
- 1/2 scalogno
- 100 g di burro + 20 g per l'impasto
- 1/2 litro di latte parzialmente scremato
- 1 uovo intero
- 350 g di farina 00 + un po' per la spianatoia
- 1 spicchio di aglio
- sale q.b.
- 100 g di parmigiano a media stagionatura
- 200 g di pancetta affumicata a cubetti
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Lavare la rucola in acqua fresca, poi lasciarla scolare bene.

In una pentola a pareti alte , far appassire lo scalogno tagliato fine con una noce di burro. Prima che inizi a colorire, aggiungere la rucola spezzettata grossolanamente e far appassire anche questa a fiamma viva, mescolando spesso.



A parte portare ad ebollizione il latte con un pizzico di sale fino. Quando avrà raggiunto il bollore, spegnere il fuoco ed unire la rucola fatta appassire.



Frullare con il frullatore ad immersione. Unire i 350 g di farina ed amalgamare bene con il cucchiaino, fino a far assorbire tutto il latte. Versare il composto ottenuto sulla spianatoia infarinata e lasciare raffreddare. Quando sarà intiepidito, aggiungere un uovo intero ed impastare a mano fino ad ottenere un composto omogeneo, che rimanga soffice ma non si attacchi alle mani, se necessario aggiungere poca farina.

Prelevare piccole porzioni di impasto, farle arrotolare sulla farina, per formare dei filoncini e tagliare i gnocchetti. Proseguire fino ad esaurimento del composto. Cuocere i gnocchi ottenuti in abbondante acqua salata per pochi minuti, quando affiorano in superficie sono cotti. Scolarli e

aggiungerli al tegame in cui avremo fatto “sudare” a fiamma dolce la pancetta con lo spicchio di aglio e pepe macinato fresco saltare qualche minuto a fiamma viva, poi spegnere la fiamma, aggiungere il parmigiano grattugiato, se necessario aggiustare di sale, amalgamare e servire caldo.