

Gnocchetti di patate allo zafferano e pancetta croccante

Gnocchi, zafferano e pancetta! Un trio vincente per portare in tavola un piatto unico, caldo e cremoso con il profumo ed i colori dello zafferano, intervallati da piccoli frammenti di pancetta croccante.

Ma soprattutto un piatto, facile e veloce che non si avvale di condimenti aggiuntivi, bensì solo del sapore della pancetta e dell'amido rilasciato dai gnocchi nell'acqua di cottura, per creare una deliziosa crema dorata che lega il tutto.

Quanto ai gnocchi, in casa mia non mancano mai, perché li amo profondamente. Non importa che siano di patate, di zucca, di spinaci o qualsiasi altro tipo, ne preparo sempre un po' di più di quel che mi serve per la ricetta e ripongo gli altri nel congelatore. In questo modo sono pronti ogni volta che ne abbiamo voglia e basta loro solo il tempo di salire in superficie nell'acqua in bollore per essere coccolati da tanti buoni sughetti preparati espressi.

INGREDIENTI PER GNOCCHI DI PATATE 4-6 persone:

- 1/2 kg di patate
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 150 g circa di farina 00+ farina per la spianatoia
- 1 presa di sale fino

PER IL CONDIMENTO:

- 1 bustina di zafferano
- 200 g di pancetta affumicata
- sale
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Iniziare con la preparazione dei gnocchi. Lavare le patate sotto l'acqua corrente per eliminare i residui di terra. Immergere le patate in una pentola di acqua fredda salata e portare a bollore. Saranno cotte quando pungendole con una forchetta, i suoi rebbi riusciranno a penetrare con facilità. Scolare le patate, sbucciarle e schiacciarle a caldo, fino ad ottenere una purea. Lasciar intiepidire.

Unire alle patate le uova, la presa di sale e la farina. Impastare fino a che il composto risulta omogeneo e abbastanza compatto per poterlo lavorare. Prelevare piccole parti dal composto, arrotolarle sulla spianatoia, fino a formare dei "filoncini" lunghi, con un diametro di circa 2 cm. Tagliare piccoli frammenti con il coltello e passarli nella farina, per evitare che si attacchino.

Scaldare a fiamma dolce la pancetta tagliata a listarelle sottili, fino a renderla più asciutta e croccante. Tenere in caldo.



Mentre rosolate la pancetta calare i gnocchi nell'acqua bollente. Quando salgono in superficie, raccogliarli con il mestolo a buchi e versarli direttamente nel tegame con la pancetta rosolata.



Aggiungere 1 bustina di zafferano in polvere e 1 mestolo dell'acqua di cottura dei gnocchi, amalgamare bene e cuocere ancora a fiamma viva per amalgamare bene gli ingredienti e ridurre il fondo di cottura, ottenendo una crema al profumo di zafferano, sfruttando l'amido Rilasciato dagli gnocchi.



Servire caldo.