

Gnocchi di borragine e sorprese del risveglio!

25 aprile smontante dal turno di notte. Esco dall'ospedale e il sole mi abbaglia, ma è un altro giorno di look down.

Percorro pochi km e trovo i vigili urbani sulla mia strada. Mi fermano per il solito controllo dei documenti e le domande di rito. Da dove viene e dove va???? Eppure la mia faccia dovrebbe essere più che eloquente, risponderai con sbadigli ma uso le parole e finalmente dopo i cordiali saluti di rito sono di nuovo sulla strada di casa, pronta per dormire e vivere serenamente un altro giorno di "festa" in casa. Una routine che ci culla senza dirci quando e come finirà. Poi la sorpresa. Mio marito alle 12:20 mi sveglia, ansioso di mostrarmi un piatto speciale che ha preparato per me, con la borragine del nostro orto. Una delizia. Gnocchetti teneri, delicati e leggeri, piccole sfere perfette con quelle mandorle tostate e croccanti che bilanciano il piatto. Come se ancora non bastasse per farmi ripartire con un enorme sorriso, mi stupisce il suo impiattamento, elegante con i fiori come piace a me perché mi conosce e sa sempre prendermi dal verso giusto. Mi siedo a tavola e questo 25 aprile mi sembra davvero una festa. Grazie amore ♥️.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 180 g di foglie di borragine
- 300 g circa di ricotta di capra
- 40 g di parmigiano stagionato
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- farina 0 q.b.

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO:

- 80 g di burro

- 3-4 foglie di salvia
- pepe di Sichuan
- mandorle a lamelle
- fiori di borragine.

PROCEDIMENTO:

Mondare le foglie di borragine e lessarle in acqua leggermente salata per 5 minuti. Scolare, lasciare raffreddare e strizzare bene con le mani per eliminare tutta l'acqua di cottura.

In un contenitore a pareti alte frullare la borragine lessata con l'uovo fino ad ottenere una crema omogenea. Versare il tutto in una ciotola, incorporare il parmigiano, la ricotta di capra e per ultima la farina, aggiungendone poca per volta fino ad ottenere un composto morbido ma facilmente lavorabile, che non si appiccica alle mani.

Proseguire come di consueto per formare i gnocchi, prelevando piccole porzioni di impasto, farle rotolare sul piano infarinato, fino a creare dei filoncini da tagliare in piccoli segmenti.

Cuocere i gnocchi ottenuti in abbondante acqua salata per pochi minuti. Quando affiorano in superficie, sono cotti, scolarli e condirli con il burro che avremo fatto fondere con la salvia e il pepe di Sichuan.

Guarnire con le lamelle di mandorle leggermente tostate e i fiori freschi di borragine.