

Gnocchetti alle barbabietole su crema di formaggio erborinato piccante

Continua la mia collezione di piatti rosa per celebrare San Valentino e tutte le sue tenere sfaccettature. Sorrido e penso agli anni dell'adolescenza,

delle scuole medie quando ancora si sognava di trovare il proprio fidanzatino, con gli occhi realmente a forma di cuore, quando gli unici problemi che interrompevano la quotidianità erano i timori di un'interrogazione a sorpresa! O forse no? C'erano gli innamoramenti , quelli grandi, sognanti, da farfalle nello stomaco, guardando qualcuno in particolar modo, che riassumeva tutte le caratteristiche desiderate, ma che spesso non avrebbe mai nemmeno saputo di essere tanto amato in segreto. I tempi in cui si scarabocchiavano nomi e cuoricini ovunque. Così a San Valentino per gli amori dichiarati spuntavano cioccolatini, soprattutto i classici baci Perugina di cui si conservavano le celebri frasi racchiuse all'interno, come ricordi o testimonianze di quel momento di folle amore e pupazzetti colmi di cuori e dolci frasi o altisonanti "TI AMO!" di cui francamente nessuno poteva ancora capirne il valore. Ma c'erano anche gli amori non corrisposti, quelli consumati nell'ombra e corredati solo di lacrime amare, quando sembrava che la vita non potesse essere più crudele di così, quando ci si convinceva di essere perfette per quella creatura altrettanto perfetta ai nostri occhi e che un giorno di sicuro se ne sarebbe accorto! Che malinconia e che tenerezza quei ricordi che sembrano ora chiusi in una vecchia scatola da riporre in soffitta proprio accanto ai giocattoli riposti poco prima. Scatole di ricordi, incartate con soffici nuvole rosa.

INGREDIENTI PER I GNOCCHI:

- 180 g di barbabietole rosse precotte
- 280 g di patate lesse
- farina q.b.
- 1 uovo
- sale fino
- noce moscata macinata fresca

PER IL CONDIMENTO:

- 50 ml di panna fresca
- 100 g di formaggio erborinato piccante

PROCEDIMENTO:

Con il frullatore ad immersione, frullare la barbabietola precotta insieme all'uovo, fino ad ottenere una crema densa.



Impastare la crema di barbabietola ottenuta con le patate ridotte a purea, un pizzico di sale fino e noce moscata grattugiata fresca.



Incorporare ora la farina, poco per volta, fino ad ottenere un composto ben lavorabile ma ancora soffice.



Prelevare piccole porzioni di impasto, farle rotolare sul piano infarinato per formare dei filoncini del diametro di circa 1 cm e 1/2 e tagliare i gnocchetti. Proseguire fino ad esaurimento dell'impasto.



Cuocere i gnocchi ottenuti in abbondante acqua salata per

pochi minuti. Quando affiorano in superficie sono cotti ,
scolarli e condirli con un filo di olio extravergine di oliva.

A parte scaldare la panna fresca e sciogliervi il formaggio
erborinato piccante, ridotto a tranci, per facilitare
l'operazione.



Impiattare con 2-3 cucchiari di crema di erborinato e adagiarvi
sopra la porzione di gnocchi. Servire caldo.