

Gnocchetti delicati alle cappesante

Questo Natale è stata tutta una corsa. Ogni anno mi prefiggo l'obiettivo di organizzare tutto per bene, di non acquistare i regali di Natale all'ultimo minuto, di studiare nel dettaglio i menù che voglio proporre per le diverse cene e pranzi delle feste e poi?

Dicembre stesso e' stata una corsa, mille impegni, qualche problemino familiare da risolvere tutte le feste al lavoro, compresa la mattina di Natale in terapia intensiva, per la terza stagione alle prese con il Covid! I regali li ho presi con largo anticipo, praticamente in autunno ma non sono ancora riuscita ad impacchettarli, non ho visto i miei nipotini a scartare i loro regali con quei sorrisi stupendi e la magia del Natale dipinta sui loro volti. Sono tornata dal turno della mattina letteralmente stremata, ho fatto una breve sosta da mia madre per farle gli auguri e darle il suo regalo poi via a casa a cucinare la cena e finalmente festeggiare il Natale con mio marito e le mie bambine pelosette ♥️! Finita la cena ho realmente raccolto le ultime energie per rassettare la cucina, fare una doccia e svenire a letto, consapevole che nonostante la stanchezza, le avversità e la fretta costante per far fronte a mille impegni, anche noi abbiamo avuto il nostro Natale! A casa con la nostra piccola famiglia umana e pelosetta fatta di amore e serenità, ti guardi intorno e ti rilassi mentre lasci che lo stress scivoli via, ti ricordi che non serve altro, che non ti serve niente di più di quello che hai già.

Così oggi, dopo un bel sonno ristoratore, con energie rinnovate torno a scrivere, per augurare a tutti gli amici del pentolino smaltato BUONE FESTE e quale miglior modo di farlo se non condividendo una ricetta che amo molto? Un piatto perfetto per le grandi occasioni, elegante e delicato, adatto

a chiunque ami il pesce, ma soprattutto facile da realizzare. Un piatto che vi permetterà di stupire i vostri commensali. Ecco quindi la mia proposta per l'imminente capodanno, i miei gnocchetti alle cappellette.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- Gnocchetti di patate (4 porzioni)
- 15-16 cappellette (solo il frutto, senza conchiglia, potete usare anche quelle surgelate)
- 1/2 peperone giallo
- 250 g di mascarpone
- 1/2 vino bianco secco per sfumare
- 1 noce di burro
- sale fino
- 1 spicchio di aglio
- pepe macinato fresco
- una manciata di prezzemolo fresco tritato

PROCEDIMENTO:

Tagliare il peperone a cubetti molto piccoli e rosolarli in padella con una noce di burro e lo spicchio di aglio. Lasciare insaporire 1-2 minuti a fiamma viva poi unire mezzo bicchiere di acqua, una presa di sale e pepe macinato fresco. Proseguire la cottura a fiamma dolce per circa 15 minuti fino a quando i cubetti di peperone giallo saranno quasi cotti. Togliere lo spicchio di aglio. Unire le cappellette già lavate e tagliate a pezzetti (Corallo compreso) non troppo piccoli. Cuocere a fiamma viva un minuto poi irrorare con mezzo bicchiere di vino bianco secco e lasciar restringere il sugo. A fiamma spenta unire il mascarpone e amalgamare delicatamente il tutto, coprire con il coperchio e mantenere in caldo. A parte cuocere i gnocchetti come di consueto poi condirli con il sugo di cappellette e servirli guarniti da una spolverata di prezzemolo fresco tritato.