

Gnocchi di bruscandoli all'olio extravergine di olive taggiasche e pecorino romano.

Non so voi, ma io quando faccio la spesa e vedo un ingrediente nuovo che non conosco, non riesco proprio a resistere.

Ingradients particolari che fanno una breve apparizione stagionale, perle rare che la natura ci regala. Per me sono piccoli tesori, la tentazione di assaggiarli, conoscerli e creare una nuova ricetta e' davvero irresistibile. Così questa volta il mio occhio si è posato sui bruscandoli, uno stano mazzetto di erbe spontanee dal sapore lievemente amaro e aspetto simile agli asparagi selvatici. Si tratta invece dei germogli di luppolo selvatico. Il risultato del test è sicuramente positivo, il sapore è ottimo e ho cercato di alterarlo il meno possibile in questo piatto dall'aspetto rustico, fatto di ingredienti semplici. Spero vi piaccia.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 mazzetti di bruscandoli freschi
- farina 00 q.b.
- 1 uovo

- 1/2 scalogno
- olio extravergine di olive taggiasche
- 80 g circa di pecorino romano
- pepe macinato fresco
- sale fino

PROCEDIMENTO:

Lessare i Bruscardoli in acqua leggermente salata per 7-8 minuti dall' inizio del bollore.



Raccogliere i bruscandoli lessati senza gettare l'acqua di cottura poiché la useremo per cuocere i gnocchi .Tagliare i bruscandoli a pezzetti scartando la parte terminale più coriacea .

Versare i bruscandoli tagliati in un tegame in cui avremmo fatto appassire dolcemente lo scalogno con un filo di olio extravergine di oliva per due minuti, salare e pepare.



Lasciare intiepidire , poi versarli sulla spianatoia in cui avremo fatto una fontana di farina, aggiungere l'uovo e iniziare ad impastare, incorporando poco per volta la farina posta alla base. Se necessario regolare di sale e aggiungere ancora poca farina 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 far rotolare sul piano infarinato fino a creare dei filoncini da tagliare in piccoli segmenti



Cuocere i gnocchetti ottenuti, nell'acqua di cottura dei bruscardoli che abbiamo tenuto da parte, per pochi minuti. Quando affiorano in superficie sono cotti, scolarli e saltarli leggermente in un tegame con un filo di olio extravergine di olive taggiasche e una manciata di pecorino romano. Servire caldo con ancora un filo di olio extravergine di olive taggiasche a crudo e una spolverata di pecorino grattugiato

fresco.

