

Gnocchi alla ricotta di malga con burro fuso ed erba cipollina

Di rientro dalle vacanze trascorse in Trentino Alto Adige, con i nostri bimbi quadrupedi che dormono sereni sul sedile posteriore, io e mio marito facciamo un bilancio di questi straordinari giorni. Relax, monti, natura, boschi, torrenti, laghi, cascate e epiche mangiate alle malghe. Deliziosi piatti della tradizione montana, sapori ricchi e prodotti tanto profumati quanto genuini. Così l'ultimo giorno l'abbiamo dedicato alle tappe culinarie, per portare in pianura un po' di sapore Trentino. Speck, grana, formaggi tipici, vino, funghi, ricotta e burro di malga. Oggi dopo aver disfatto le valigie, corro nella mia cucina per ricreare subito un piatto nostalgico e non sprecare i prodotti freschi facilmente deperibili. Inizio con la meravigliosa ricotta fresca e a poco a poco l'impasto di questi gnocchi voluminosi e soffici, conditi con buon burro di malga ed erba cipollina fresca, prende forma. Una manciata di grana grattugiato, pepe e il piatto è pronto. Semplice e gustoso, se chiudo gli occhi posso quasi rivedere i monti che ci fanno da cornice e sentire la ruvidezza del tavolo in legno.

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

- 250 g di ricotta fresca di malga
- 40 g di farina 0 + 2 cucchiaini circa per la lavorazione
- 35 g di pane grattugiato + 3 cucchiaini circa per la lavorazione
- 50 g di grana stagionato
- 1 uovo
- 50 ml di latte
- noce moscata grattugiata fresca

PER IL CONDIMENTO:

- 50 g di burro di malga
- 3-4 foglie di erba cipollina fresca
- pepe macinato
- 1/4 di dado classico

PROCEDIMENTO:

Lavorare bene la ricotta fresca con una spatola, fino ad ottenere una consistenza cremosa, aggiungere i 40 g di farina, 35 g di pangrattato, 50 g di grana stagionato grattugiato, 1 uovo intero, una macinata di noce moscata e il latte.



Amalgamare bene gli ingredienti. Risulterà un composto umido e abbastanza soffice. Non vi preoccupate perché non si lavora con le mani, per cui non aggiungete farina.



A parte miscelare in un piatto la farina e il pangrattato

avanzati.



Con l'aiuto di 2 cucchiaini iniziate a prelevare piccole porzioni di impasto e formare delle quenelle, raccogliendo l'impasto da un cucchiaino all'altro.



Non è' necessario un lavoro troppo preciso, poiché in cottura perderanno un po' i margini, l'importante è che riusciate a compattare bene l'impasto, come una polpettine tenera.



Adagiare le quenelle ottenute nel piatto con la miscela di farina e pangrattato e rigirarle per farla aderire bene alla superficie.

Portare a Bollore abbondante acqua salata e deporvi con delicatezza 4-5 gnocchi per volta. Aspettare che riaffiorino in superficie, senza mescolare con il mestolo. A questo punto possiamo scolarli e adagiarli direttamente sul piatto di portata. Continuare in questo modo fino ad esaurimento del composto.

Intanto far sciogliere il burro con l'erba cipollina tagliata a pezzettini e il dado classico, nel microonde a 400 watt per 1 minuto.



Condire gli gnocchi con il burro fuso aromatizzato all'erba cipollina, il grana grattugiato e una macinata di pepe fresco. Servire caldo