

Gnocchi di patate su petali di bacon croccante con melanzane perline e fave di tonka

Tra gli ultimi acquisti per la mia dispensa, questa volta mi sono imbattuta nelle fave di tonka. Il nome mi era familiare, ma sinceramente non avevo idea di che aspetto avessero e ancor meno del loro sapore. Così come a volte succede, improvvisamente l'attenzione si sposta su quel preciso prodotto di cui non ti sei mai preoccupata e che improvvisamente sembra essere essenziale. Basta un click e le fave finiscono nel carrello virtuale con le altre spezie ordinate. Dopo pochi giorni il corriere mi consegna il mio profumato bottino. Non perdo un secondo, apro il pacco e davanti a me si compone uno scenario fatto di profumi e colori straordinari, tra cui le mie fave di tonka ben nascoste in una confezione che le protegge dalla luce. Prosegue la mia scoperta dei tesori, sembra una bambina che scarta i regali sotto un lucente albero di Natale, così apro l'involucro e un delicato profumo di mandorla inebria le mie narici. Il profumo è così invitante che non perdo tempo, voglio provarle subito e per complicarmi un po' la vita, tento il primo esperimento con un piatto salato e l'accostamento alle delicate melanzane perline del mio orto. Ne consegue un piatto dalle mille sfaccettature, fatto di profumi, sapori delicati, sapori robusti e la leggera piccantezza delle melanzane. Balza automaticamente ai primi posti della classifica dei piatti migliori, almeno secondo il mio gusto personale e festeggio il mio primo fortunato incontro con queste preziose fave di tonka.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 /2 kg di patate
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 150 g di farina 00 + farina per la lavorazione
- sale fino
- 10-12 melanzane perline
- 12 fette di bacon
- 1 Fava di tonka
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Lavare le patate sotto l'acqua corrente per eliminare i residui di terra. Immergere le patate in una pentola di acqua fredda salata e portare a bollore. Saranno cotte quando pungendole con una forchetta, i suoi rebbi riusciranno a penetrare con facilità. Scolare le patate, sbucciarle e schiacciarle a caldo, fino ad ottenere una purea. Lasciar intiepidire.

Unire alle patate le uova, la presa di sale e la farina. Impastare fino a che il composto risulta omogeneo e abbastanza compatto per poterlo lavorare. Prelevare piccole parti dal composto, arrotolarle sulla spianatoia, per formare dei " filoncini" lunghi, con un diametro di circa 1 cm. Tagliare piccoli frammenti con il coltello e passarli nella farina, per evitare che si attacchino tra loro.

Passiamo alla preparazione del condimento. Lavare e mondare le melanzane perline, poi tagliarle a fettine sottili.



In un tegame scaldare poco olio extravergine di oliva con uno spicchio di aglio. Versarvi le melanzane, salare e pepare poi terminare la cottura a fiamma viva mescolando spesso, cercando di mantenerle abbastanza compatte. Mantenerle in caldo.



Rosolare le fettine di bacon in un tegame antiaderente, facendo sciogliere in parte la quota grassa e portandole al grado di croccantezza che preferite. Io ho scelto una cottura media.



Cuocere in abbondante acqua salata gli gnocchi e versarli direttamente nel tegame con le melanzane. Amalgamare con delicatezza, poi cuocere in padella per 1-2 minuti, se necessario aggiungere 1/2 mestolo dell'acqua di cottura degli gnocchi per legare gli ingredienti.



Impiattare con 3 fettine di bacon per piatto, sovrapporre gli gnocchi ben caldi e finire con una buona grattugiata di fava di tonka.

