

Duetto



Questo piatto ha qualcosa di **speciale**, ovvero questi particolari gnocchi furono il primo piatto che preparai qualche anno fa insieme al mio amico [Il Chef sglutinato Marcello Ferrarini](#). Andai ad un suo showcooking e li lui mi chiese se avessi voglia di dargli una mano, occasione che ovviamente non mi feci scappare e preparammo delle magnifiche "perle" alle **carote viola e quinoa**.

Oggi vi propongo le sue "perle" nella mia versione con un tripudio di **colori e verdure** :) dedicando questo piatto a Marcello, uno dei primi a credere nelle mie capacità culinarie.

Particolarità della ricetta, gnocchi a parte, sono le **verdure essiccate**. A casa le possiamo preparare in diversi modi: **forno, essiccatore, microonde o sole** (nella bella stagione). Naturalmente si trovano anche già pronte in modo da avere il compito facilitato ;)

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Duetto



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per gli gnocchi di carota:

175 grammi di preparato per pasta fresca Farabella;

25 grammi di farina di quinoa;

200 grammi di carote viola;

1 uovo + 1 albume;

25 grammi di Parmigiano Reggiano;

noce moscata q.b.;

sale q.b.;

pepe q.b.

Per la crema al sedano rapa:

1 sedano rapa;

olio E.V.O.;

sale q.b.

Per le cipolle in tempura:

1/2 cipolla bianca;

farina di riso q.b.;

acqua gasata;

olio EVO q.b.

sale q.b.

Per la composizione:

ricotta salata q.b.;

verdure essiccate a piacere.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

Gli gnocchi:

Lavate e mondate le carote quindi lessatele in acqua per circa trenta minuti. Lasciatele raffreddare e schiacciatele con uno schiacciapastate. In una ciotola versate tutti gli ingredienti e amalgamate per bene il tutto. Lavorate ora il composto ottenuto su un piano infarinato sino a ricavare delle strisce del diametro di un paio di centimetri massimo e porzionatele in piccoli pezzi. Formate infine delle sfere tutte della stessa dimensione in modo che cuociano uniformemente.

La crema:

Sbucciate il sedano rapa, tagliatelo a pezzettoni e cuocetelo in forno a centottantagradi per circa mezzora (oppure lessatelo in acqua bollente per il tempo necessario alla cottura). Ora con un mixer ad immersione frullatelo insieme a dell'olio ed il sale. Aggiungete eventualmente un po' di acqua, oppure brodo vegetale, per rendere la crema piu` morbida. Assaggiate e regolate di sale.

Le cipolle:

Preparate una veloce pastella con un po' di farina di riso e dell'acqua gasata freddissima mescolando tutto velocemente con una frusta. Otterrete la giusta consistenza quando la vedrete leggermente addensarsi e pucciando un dito vi rimarra attaccata.

Ora mondate la cipolla e tagliatela lasciando intere le rondelle piu` grosse ed immergetele nella pastella. Scaldare in una padella dell'olio e una volta alla giusta temperatura frigate le cipolle per qualche minuto, fino a farle diventare croccanti e dorate. Quindi asciugatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e salatele.

Le verdure essiccate:

Pulite e mondate le verdure che volete utilizzare (io ho usato carota, zucchina e piselli). Tagliatele a fettine sottilissime con una mandolina magari, oppure con un pelapatate, tamponatele delicatamente con un foglio di carta assorbente per asciugarle leggermente e quindi procedete con l'essiccazione. Se avete l'essiccatore sapete gia` come procedere, altrimenti in forno ad una temperatura di circa

cinquanta gradi per setto/otto ore o comunque per il tempo necessario da fare evaporare l'acqua in esse contenute e renderle belle croccanti.

La composizione:

Stendete sul piatto un cucchiaio di crema di sedano rapa, adagiatevi sopra una porzione di gnocchi, aggiungete le verdure essiccate e le cipolle in tempura. Completate con una grattugiata di ricotta salata.