

New Gnocchi



La melanzana, in tutte le sue varietà, è una delle mie verdure di stagione preferite. La trovo molto **versatile** e **gustosa** tanto che ne vado matto fin da bambino. Si può preparare in mille modi diversi, fritta, alla piastra, ripiena (melanzane **ripiene**? clicca [qui](#) per la ricetta), al forno, frullata... insomma chi più ne ha più ne metta!

Questa però è la prima volta che le preparo sotto forma di **gnocchi**, e che gnocchi! I miei **New Gnocchi** sono il piatto ideale se volete qualcosa di speciale, alternativo e comunque goloso per stupire i vostri commensali. In questa ricetta ho condito gli gnocchi con del [Gorgonzola DOP](#) ed una spuma molto particolare di **melone** e **sambuca**, ma voi come sempre potete comunque prendere spunto per poi eventualmente condirli come più vi aggrada :)

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



New Gnocchi



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per gli gnocchi di patate:

150 grammi di preparato per pasta fresca senza glutine Farabella;
1 uovo intero;
300 grammi di melanzana;
1 cucchiaio abbondante di Parmigiano Reggiano;
1 spicchio di aglio;
4 foglie di basilico;
olio E.V.O. q.b.;
un pizzico di sale.

Per la spuma al melone:

1/4 di melone;
1 albume;
1 cucchiaio di Sambuca Borghetti;
olio E.V.O. q.b.;
un pizzico di sale.

Per la crema di Gorgonzola:

100 grammi di Gorgonzola;

Per la composizione:

ribes rossi q.b.;
pepe q.b.;
basilico q.b.

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

Procedimento

Gli gnocchi:

Per preparare gli gnocchi di melanzane con pomodorini e basilico, iniziate lavando sotto acqua corrente fredda le melanzane. Poi asciugatele accuratamente con un panno da cucina e mettetele su una leccarda rivestita di carta da forno. Quindi cuocetela in forno a 200° per 40-45 minuti. Appena le melanzane saranno pronte, toglietele dal forno e fatele intiepidire. Quindi privatele del picciolo e dell'estremità e pelatele delicatamente aiutandovi con un coltellino per eliminare la pelle esterna.

Ora tagliate la polpa a fette sottili e poi riducetele a dadini, quindi tritatele ancora con un coltello o una mezzaluna. Mettete la polpa di melanzane in uno scolapasta e con l'aiuto di una forchetta schiacciate per eliminare tutto il liquido presente.

In una padella, fate scaldare un filo d'olio e uno spicchio d'aglio; appena l'aglio sarà ben dorato aggiungete la polpa di melanzane tritate e saltatele per circa dieci minuti a fuoco vivace, mescolando di tanto in tanto. Quando le melanzane saranno pronte versatele in una ciotola e tenetele da parte per farle intiepidire.

Aggiungete ora le foglie di basilico spezzettate grossolanamente, l'uovo, un pizzico di sale, un pizzico di pepe, incorporate la farina setacciata e per ultimo il formaggio grana. Mescolate il composto aiutandovi con una forchetta fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo.

Quando gli ingredienti saranno amalgamati, formate una pallina con il composto ottenuto e trasferitela su una spianatoia che avrete spolverizzato con un po' di farina ed iniziate a realizzare gli gnocchi nel modo classico. Create il "serpente" con le mani e poi tagliateli dello spessore desiderato, io li faccio di un paio di centimetri solitamente.

Se volete renderli un po' piu` carini potete decorarli con una forchetta creando le classiche rigature.]

Per preparare invece gli gnocchi nel modo classico cliccate [qui](#)] per la ricetta.

La spuma:

Tagliate un quarto di melone a pezzetti e frullatelo in un becher con un filo di olio, sale, un cucchiaio di Sambuca ed un albume. Una volta ottenuta una crema liscia filtratela con un colino a maglie fini ed inseritela nel sifone. Caricatelo con due cariche di gas e

lasciatelo riposare in frigorifero per un'oretta.

La crema:

In un pentolino antiaderente sciogliete a fiamma bassa il Gorgonzola con pizzico di pepe, sale e un filo di olio fino ad ottenere una crema omogenea.

La composizione:

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, per due/tre minuti, fino a che non vengano a galla. Quindi con una schiumarola raccoglieteli e fateli saltare nella padella insieme alla salsa al gorgonzola per un minutino.

Impiattate in un piatto fondo adagiando una porzione di New Gnocchi, decorate con qualche ribes rosso, delle foglioline di basilico e un po' di spuma al melone e sambuca.