

Gnocchetti con vongole e cime di rapa

Il mio allievo di oggi ha solo 18 anni e per lui ho pensato a un primo dai sapori mediterranei: gnocchetti a mano con condimento a base di vongole e cime di rapa.

Federico è uno studente milanese di 18 anni ed è abituato a una ottima cucina casalinga. Mi ha contattato perché vorrebbe imparare a preparare un piatto per stupire i suoi genitori, provenienti entrambi dal sud.

Per lui ho pensato a un primo con due ingredienti tipici della cucina pugliese: le vongole e le cime di rapa. Insegnerò a Federico a preparare dei gustosi gnocchetti fatti a mano che fondono mare e terra, così da conquistare il palato del suo papà originario di Foggia. Allora pronti a seguire la lezione di Federico e a preparare degli gnocchetti senza patate conditi con vongole e cime di rapa e insaporiti con la bottarga?

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

In tegame

Categoria

Primi di pesce

Preparazione

30 minuti

Cottura

15 minuti

Tempo totale

45 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

PER GLI GNOCCHI

Farina 00

420 gr

Olio evo

40 gr

Acqua

500 gr

Sale da cucina

q.b.

PER IL CONDIMENTO

Vongole veraci

1 kg

Cime di rapa

500 gr

Prezzemolo

1 mazzetto

Peperoncino fresco

q.b.

Olio evo

50 gr

Brodo vegetale

200 gr

Aglio
2 spicchi

Bottarga
q.b.

Preparazione

1. Metti a scaldare l'acqua sul fornello e versa all'interno l'olio e il sale fino. Quando l'acqua bolle, versa la farina e mescola con un cucchiaino di legno fino a quando gli ingredienti non si addensano.
2. Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro, taglialo a tocchetti e lavorali con i palmi delle mani in modo da formare dei bastoncini. Infine, taglia i bastoncini in tante piccole chicche.
3. Metti in una padella aglio, olio e peperoncino fresco sminuzzato. Quando l'olio sfrigola, aggiungi le cime di rapa. Alza un po' il fuoco e fai appassire la verdura. Dopodiché, frulla tutto con un frullatore a immersione.
4. Ora è arrivato il momento delle vongole. Metti olio e aglio in padella. Quando l'olio comincia a soffriggere, aggiungi le vongole, chiudi con un coperchio e aspetta che i gusci si aprano.
5. Nel frattempo, fai bollire l'acqua per gli gnocchetti. Non appena i gusci si aprono, spegni il fornello e scola le vongole senza buttare via l'acqua di cottura perché ti servirà per il condimento. Sguscia le vongole lasciandone solo una decina con il guscio per la decorazione.
6. Lessa gli gnocchetti e, una volta cotti, trasferiscili in una padella con l'acqua di cottura delle vongole e falli insaporire per un paio di minuti.
7. Ora puoi impiattare. Metti la crema di cime di rapa sul fondo per formare un letto, adagia sopra gli gnocchetti e decora con le vongole intere e la bottarga.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT**
AUTUNNO/INVERNO

