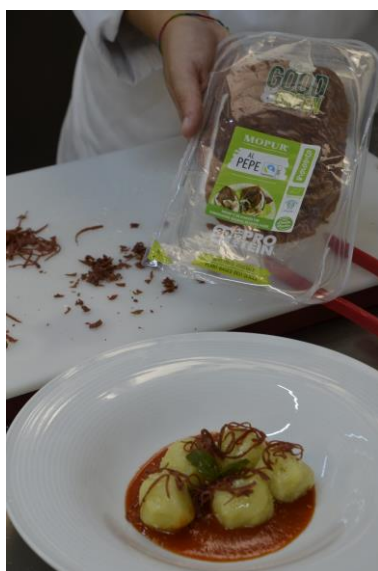




“CHICCHE” RIPIENE DI MOPUR AL PEPE IN SALSA PIPERADE

Ricetta della scuola di cucina “Immaginazione Lavoro” di Milano



Ingredienti per 4 persone

patate pasta gialla 250 g
amido di patata 50 g
Mopur Felsineo al Pepe
Fairtrade 1 conf.
peperoni rossi 1 (200 g ca)
pomodori datterini 200 g

cipolla bianca 25 g
grana max 20 mesi 20 g
olio evo 40 g
sale e pepe bianco q.b.
brodo vegetale 250 ml

Linea

Patate pasta gialla: lessare in acqua salata a 5 g/lt, sbucciare ancora calde, passare a setaccio, condire delicatamente con sale fino e pepe bianco a mulinello, unire l'amido di patata, impastare, coprire con pellicola e riposo in frigorifero per 15'. *Mopur Felsineo al Pepe Fairtrade:* separare le fette, arrotolare singolarmente, tagliare a fili sottili ed ottenere una “paglia”, in una padella scaldare 1 cucchiaio

di olio evo, rosolare la “paglia” di Mopur al pepe e renderla croccante.

Procedimento

1) **la piperade:** in un tegame versare 2 cucchiaini di olio, unire la cipolla e farla ammorbidire a fuoco dolce senza farla colorare; aggiungere i peperoni ed i pomodori e cuocere, sempre a fuoco dolce finché i peperoni saranno morbidi, quando necessario aggiungere un poco di brodo vegetale; levare da fuoco, trasferire in un cutter, frullare ed ottenere una crema liscia ed omogenea, aggiustare di sale e pepe, tenere calda. 2) **il ripieno:** tenere da parte ¼ di “paglia” per la guarnizione, tritare a coltello grossolanamente la parte rimanente. 3) **le “chicche”:** levare l'impasto degli gnocchi dal frigorifero, impastare per 30”; ottenere degli gnocchi a pallina di 15 g/cad ; delicatamente, con un dito fare un buco nel mezzo, inserirvi il ripieno; ricompattare. 4) **la cottura:** cuocere le “chicche” in acqua in ebollizione, salata a 7 g/lt; nel frattempo scaldare 1 cucchiaio di olio nella stessa padella dove avete rosolato la “paglia”; quando le chicche vengono a galla scolarle e trasferirle nella padella con l'olio e saltare brevemente. 5) **il servizio:** in ogni fondina disporre a specchio 2 cucchiaini di piperade, sopra sistemare 5 chicche, cospargere, solo le chicche, con poco grana, appoggiarvi sopra un po' di “paglia” di Mopur croccante, servire subito.