



GNOCCHI AL PESTO

ricetta della scuola di cucina “Chef per caso” di Genova

Ingredienti per 8 persone

per gli gnocchi:

1,5 Kg di patate bianche o rosse farinose

450 g circa di farina 0

sale q.b.

per il pesto:

2 grossi mazzi di basilico di Prà

4 cucchiaini di pinoli italiani

5 cucchiaini di parmigiano grattugiato

da ½ a 1 cucchiaino di pecorino

grattugiato (a piacere e facoltativo)

2 spicchi d'aglio

un pizzico di sale grosso

olio extra vergine di oliva q.b.



Procedimento per il pesto: lava e asciuga bene le foglie di basilico. Metti tutti gli ingredienti in un mixer e frulla il minimo indispensabile. **Per gli gnocchi:** fai bollire le patate con la buccia, pelale, passale con lo schiacciapatate, fai raffreddare, regola di sale e impasta con la farina fino a ottenere un impasto omogeneo. Allunga la pasta con il palmo della mano su di un tavolo infarinato, ottieni dei cilindri della grandezza circa di un pollice. Taglia gli gnocchi e a piacere passali sui rebbi di una forchetta o sull'apposita riga gnocchi, per ottenere la caratteristica rigatura. Trasferisci gli gnocchi su un vassoio ricoperto di carta forno, spolvera con farina di riso o semola di grano duro. In un piatto da portata stempera il pesto con un po' di acqua di cottura degli gnocchi. Cuoci gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata, scola quando vengono a galla, trasferisci nel piatto di portata e condisci con il pesto.

Consigli: oggi per preparare il pesto si utilizza quasi sempre il robot da cucina; in questo caso, occorre prestare attenzione a non surriscaldare la salsa che perderebbe inevitabilmente gran parte degli aromi e il bel colore verde brillante: un valido accorgimento è raffreddare la bacinella e le lame prima di iniziare a mixare, che non dovrà comunque essere eccessivamente prolungata. Se desideri, puoi eliminare il pecorino e sostituirlo con altro parmigiano grattugiato. Se le patate risultassero troppo umide, aggiungi nell'impasto una spolverata di fiocchi di patate. Nel caso volessi prepararli con un certo anticipo puoi portarli a metà cottura buttandoli velocemente in acqua salata. Scolali e versali in una larga pirofila unta d'olio. Al momento di servirli ributtali nell'acqua calda finché non ritornano a galla, scolali e condisci.