

@ATAVOLACONWILLI
PRESENTA

BELLI

BELLISSIMI

**PRATICAMENTE
GNOCCHI**

IDEE DI GNOCCHI PER TUTTI.
VOLUME 1



È UN PIACERE AVERTI QUA

Ciao, come prima cosa grazie per aver scaricato questo primo volume prova. Mi presento sono **Willi**, Piemontese d.o.c. ma dall'animo Americano. Per me cucinare non è un mescolare di ingredienti ma raccontare una storia.

Se già mi conosci sai che ogni giovedì cascasse il mondo (e spero di no) sul sito e sul mio account *Instagram* è il classico **#giovedignocchi** -

Perché gli gnocchi? Perché è come una tela bianca sul quale dipingere. E poi perché cosa c'è di più unico che creare da zero un primo piatto che abbraccia e scalda il cuore? Spero di intrattenerti con queste idee... **let's go?**

Sommario

Pagina 4

**Gnocchi di Ricotta
alla Sorrentina**

Pagina 6

**Gnocchi di Porcini
con Uva e Grana**

Pagina 8

**Gnocchi alla
Cannella
su Passata Rossa**



GNOCCHI DI RICOTTA *alla Sorrentina*

INGREDIENTI

250 g di Semola Rimacinata
Integrale,
50 g di Fecola di Patate o Farina
di Riso,
100 g di Ricotta
1 Uovo
200 ml di Salsa di Pomodoro
Foglie di Basilico
1 Fior di Latte
Peperoncino
Olio E.V.O.
Sale
2 Spicchi d'Aglio

PROCEDIMENTO

COME PRIMA COSA SETACCIATE LA RICOTTA, RENDENDOLA CREMOSA. QUINDI AGGIUNGETE LA SEMOLA - SE VOLETE POTETE INTEGRARE CON FARINA DI RISO O FECOLA DI PATATE - E L'UOVO, MESCOLATE IL TUTTO OTTENENDO UN COMPOSTO COMPATTO. DALLA CIOTOLA TRASFERITEVI SULLA SPIANATOIA,

LAVORATE L'IMPASTO PER CIRCA DIECI MINUTI, SPOLVERIZZATE IL PIANO DA LAVORO CON LA SEMOLA E STENDETELO OTTENENDO UNA SFOGLIA SPESSA DI DUE CENTIMETRI CIRCA,

RICAVATE DELLE "LINGUE" DI PASTA LARGHE DUE DITA CIRCA E DA QUESTA RICAVATE DEI GRISSINI, E CON UN COLTELLO O UN RASCHIETTO RICAVATE DELLE PORZIONI DI POCHI CENTIMETRI E PROCEDETE FINO A CHE NON AVRETE ESAURITO L'IMPASTO.

A PARTE REALIZZATE IL SUGO: FATE SCALDARE DELL'OLIO E.V.O CON I DUE SPICCHI DI AGLIO, E QUANDO IL TEGAME SARÀ INSAPORITO AGGIUNGETEVI LE FOGLIE DI BASILICO SPEZZETTATE CON LE MANI E LA PASSATA DI POMODORO CON UN BICCHIERE D'ACQUA E IL PEPERONCINO: DOVETE FAR CUOCERE A FUOCO DOLCE FACENDO RESTRINGERE LA SALSIA, CUOCETE IL TUTTO PER CIRCA 20 MINUTI MEZZ'ORA A FUOCO DOLCE.

PORTATE A BOLLORE UN TEGAME CON ABBONDANTE ACQUA GIÀ SALATA, E MENTRE ASPETTATE CHE QUESTA RAGGIUNGA IL BOLLORE TOGLIETE IL FIOR DI LATTE DALLA SUA ACQUA E ASCIUGATELO, QUINDI IN UNA CIOTOLA SPEZZETTATELO CON LE MANI E AGGIUNGETE ALTRE FOGLIE DI BASILICO, QUANDO IL TEGAME BOLLIRÀ TUFFATE GLI GNOCCHI E ATTENDETE CHE QUESTI VENGANO A GALLA, QUINDI UNITE IL FIOR DI LATTE NEL SUGO DI POMODORO FACENDOLO SCIOGLIERE A TERMINARE GLI GNOCCHI E QUALCHE ALTRA FOGLIA DI BASILICO. FATE SÌ CHE IL SUGO ABBRACCI LA PASTA, UN GIRO DI OLIO A CRUDO E DEL PEPE PER DARE QUEL TOCCO IN PIÙ.





GNOCCHI DI PORCINI *con Uva e Grana*

INGREDIENTI

50 g di Funghi Secchi

150 g di Farina Bianca

Acqua qb

Uva Bianca qb

100 g di Grana Padano

Sale

Misticanza (Cicoria e Radicchio)

Olio d'Oliva

PROCEDIMENTO

COME PRIMA COSA PROCEDETE A FRULLARE I FUNGHI PORCINI SECCHI CON LA FARINA OTTENENDO COSÌ UN PRODOTTO SECCO PRONTO ALL'USO, AGGIUNGETE UNA PRESA DI SALE E ACQUA QUANTO BASTA PER OTTENERE UNA MASSA LAVORABILE SUL PIANO DA LAVORO.

DOPO AVERLA IMPASTATA PER QUALCHE MINUTO, SPOLVERIZZATE CON UN PO' DI FARINA, STENDETE LEGGERMENTE L'IMPASTO CON LE MANI E RICAVATE DELLE GOLE DI CIRCA UN POLLICE, DA QUESTE A LORO VOLTA RICAVATE DEI TOCCHETTI E OGNUNO DOVRÀ ESSERE RIGOROSAMENTE PASSATO - PERCHÉ IL VERO GNOCCHO VA PASSATO - E PROCEDETE FINO AD AVER ESAURITO L'IMPASTO, QUINDI NON RESTA CHE LESSARLI.

PORTATE A BOLLORE DELL'ACQUA IN UN TEGAME, QUANDO BOLLIRÀ TUFFATE GLI GNOCCHI IN ACQUA SALATA, E QUANDO VERRANNO A GALLA SPEGNETE IL FUOCO, SCOLATELI BENE E PASSATELI UN PO' SOTTO L'ACQUA FREDDA.

CONDITELI CON DELL'OLIO D'OLIVA E LASCIATELI RAFFREDDARE A TEMPERATURA AMBIENTE. QUINDI PROCEDETE A TAGLIARE L'UVA IN QUATTRO - EVENTUALMENTE SE SCEGLIETE UNA QUALITÀ CON I SEMI TOGLIETELI - E CON IL COLTELLINO APPOSITO SPACCATE DEI TOCCHETTI DI GRANA, QUINDI UNITE UVA E GRANA AGLI GNOCCHI, SISTEMA DELLA MISTICANZA SUL FONDO DI UNA CIOTOLA E AGGIUNGETE I VOSTRI GNOCCHI, UN GIRO DI PEPE A CRUDO E POTETE GUSTARE IL RE DELLA FORESTA;





GNOCCHI ALLA CANNELLA *su Passata Rossa*

INGREDIENTI

150 g di Farina Integrale
1 Cucchiaino di Cannella
50 g di Ricotta
Acqua qb
1 Spicchio d'Aglio
Passata di Pomodoro
1 Cucchiaino di Conc. di Pomodoro
Sale
Zucchero
Olio e.v.o.

PROCEDIMENTO

COME PRIMA COSA CREATE L'IMPASTO: UNITE LA FARINA CON LA RICOTTA, IL SALE, LO ZUCCHERO E LA CANNELLA (OVVIAMENTE A PIACERE, IO NE HO MESSO CIRCA UN CUCCHIAIO). DOVESSE OVVIAMENTE RISULTARE TROPPO SPESSO L'IMPASTO PROCEDET AD AGGIUNGERE DELL'ACQUA, UNA VOLTA OTTENUTA UNA MASSA IMPASTATELA ANCORA PER CIRCA UNA DECINA DI MINUTI.

DISPONETE L'IMPASTO SUL PIANO DA LAVORO E RICAVATE QUINDI DELLE GOLE DALL'IMPASTO, DA OGNIUNA CREATE DEI TOCCHETTI E PASSATELI SU UN RIGA GNOCCHI O SU DEI REBBI DI UNA FORCHETTA, PROCEDETE ORA A LESSARLI QUANDO L'ACQUA AVRÀ PRESO UN BOLLORE, AGGIUSTATE OVVIAMENTE COME SALE.

A QUESTO PUNTO CREATE LA SALSA: UN GIRO DI OLIO IN UN TEGAME LARGO CON L'AGLIO SCHIACCIATO E FOGLIE DI BASILICO - SE VOLETE POTETE AGGIUNGERE ANCHE DEL PEPERONCINO - INSAPORITE CON IL CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POMODORO E LA PASSATA. EQUILIBRATE LA SALSA CON DEL SALE E DELLO ZUCCHERO, QUANDO SI SARÀ RAPPRESO LEGGERMENTE POTETE O TRASFERIRE GLI GNOCCHI NELLA SALSA, OPPURE CREARE UN LETTO PROFUMATO DI SALSA E SOPRA GLI GNOCCHI COME PICCOLI DIAMANTI INCASTONATI, DECORATE CON FOGLIE DI BASILICO CON I RELATIVI FIORI- UN GIRO EVENTUALMENTE DI PEPE A CRUDO E POTETE SORPRENDERE I VOSTRI COMMENSALI;





per info e altre ricette



www.atavolaconwilli.com



info@atavolaconwilli.com

...e social



[@atavolaconwilli](https://www.instagram.com/atavolaconwilli)