

GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA AL PECORINO

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchi:

- 1 kg di patate,
- 250 g di farina,
- 1 uovo,
- formaggio parmigiano,
- 1 grattatina di noce moscata,
- sale.

Per il condimento:

- 300 g di asparagi mondati,
- 150 g di pecorino fresco,
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino stagionato,
- burro,
- timo,
- sale,
- pepe.

Per gli gnocchi, lessate le patate con la buccia, scolandole leggermente al dente; pelatele e passatele subito allo schiacciap patate facendole cadere sulla spianatoia, su g di 250 di farina raccolta a fontana; unite un uovo, un pizzico di sale, una grattatina di noce moscata, un cucchiaio di parmigiano grattugiato, impastate rapidamente, quindi dividete l'impasto in pi" pezzi, rotolateli sulla spianatoia infarinata per ridurli in filoncini sottili che taglierete a tocchetti (gnocchi). Lessateli subito in abbondante acqua salata, toglieteli con il mestolo forato, non appena verranno a galla e passateli in una ciotola colma di acqua fredda.

Riducete gli asparagi a tocchetti, lasciando intere le punte; fate appassire tutto insieme in g di 50 di burro, salate, pepate, aromatizzate con un rametto di timo, bagnate con g di 400 di acqua e lasciate stufare per una decina di minuti, quindi frullate il tutto, tranne le punte: otterrete un salsa semidensa.

Versatela in un largo tegame, portatela a bollire, stemperatevi il pecorino fresco e saltatevi gli gnocchi.

Serviteli guarniti con le punte di asparago e spolverizzati con pecorino stagionato, grattugiato.