

GNOCCHI AL CACAO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di carote,
- 100 cl di acqua,
- 100 g di burro,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 2 cucchiaini di sale,
- 750 g di pasta tipo gnocchi di patate,
- 50 g di ricotta affumicata,
- 50 g di burro,
- 10 g di cacao amaro,
- 50 g di uvetta sultanina,
- 40 g di cedro candito,
- cannella in polvere,
- 1 cucchiaino di zucchero.

Raschiare le carote, lavarle e tagliarle a rondelle.

Metterle in una casseruola, coperte di acqua, con il burro, lo zucchero, il sale e cuocere, a fuoco lento e scoperto, finché l'acqua è quasi completamente evaporata.

Alzare il fuoco e far insaporire le carote nel fondo di cottura mescolando delicatamente.

Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida.

Tritare il cedro candito.

Sbriciolare la ricotta.

In una ciotola mettere l'uvetta strizzata, la ricotta, il cedro, il cacao setacciato, la cannella e lo zucchero.

Amalgamare molto bene.

Lessare gli gnocchi in acqua salata.

Ritirarli con la schiumarola e porli in una zuppiera.

Condirli con burro fuso e il composto di ricotta e cacao.