

# GNOCCHI AL RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate,  
250 g di farina,  
1 uovo,  
2 cespi di radicchio trevigiano,  
2 scalogni 2 (80 g),  
1/2 bicchiere di vino rosso,  
1/2 bicchiere di brodo,  
30 g di burro,  
50 g di gherigli di noci,  
30 ml di olio di oliva,  
1 spolverata di pepe,  
1 pizzico di sale fino,  
3 cucchiaini di sale grosso.

Lavate le patate sotto l'acqua.

Disponetele in una casseruola e copritele con acqua fredda.

Lessatele 30 minuti.

Scolatele, sbucciatele calde.

Passatele al setaccio, raccogliete il passato in una ciotola.

Formate al centro una cavità, unite la farina e l'uovo precedentemente sbattuto.

Lavorate il composto fino a quando non si attacca più alle mani.

Dividete l'impasto in 4 parti uguali.

Lavorate ogni parte con le mani, formando dei lunghi salsicciotti.

Fate attenzione allo spessore dei salsicciotti di pasta: non devono infatti essere più grandi della dimensione di un dito.

Tagliate a pezzetti di circa 1,5 cm di lunghezza tutti i salsicciotti, utilizzando un coltello affilato.

Passate i pezzetti con l'apposita assetta rigata oppure utilizzate le punte di una forchetta.

Stendeteli di volta in volta sul piano infarinato.

Proseguite con lo stesso procedimento fino a quando l'impasto è completamente esaurito.

Pulite gli scalogni con carta da cucina inumidita.

Sbucciateli e divideteli a metà.

Tritateli molto finemente utilizzando un coltello affilato oppure servendovi di una mezzaluna.

Eliminate il torsolo e private il radicchio di tutte le foglie sciupate.

Tagliatelo a striscioline piuttosto sottili utilizzando un paio di forbici.

Tenete da parte alcune foglie, le più piccole, per la decorazione finale.

Lavatelo in acqua fredda, scolatelo e sgrondatelo.

Versate in una larga padella l'olio e il burro.

Aggiungete gli scalogni sminuzzati.

Lasciateli stufare 3 minuti a fuoco dolce, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.

Aggiungete il radicchio preparato.

Mescolate accuratamente per insaporire tutti gli ingredienti.

Versate il vino, lasciate sfumare 5 minuti.

Riscaldare il brodo in un pentolino.

Togliete la preparazione dal fuoco e versatela nel bicchiere del frullatore, aggiungete il brodo.

Sminuzzate finemente.

Versate nuovamente la preparazione nella padella.

Insaporite con il sale fino, mescolate bene e, infine, infine insaporite con un'abbondante spolverata di pepe.

Mescolate accuratamen, fate restringere la preparazione almeno 10 minuti.

Portate a bollore 3 litri di acqua in una pentola, con il sale grosso.

Versate gli gnocchi delicatamente nell'acqua.

Scolateli man mano che salgono in superficie con un mestolo forato.

Raccoglieteli in una ciotola che possa contenerli tutti.

Versate il condimento preparato ben caldo nella ciotola in cui avete tenuto da parte gli gnocchi.

Spezzettate grossolanamente le noci utilizzando un pestacarne.

Lasciate qualche gheriglio di noce intero, da utilizzare per la decorazione finale.

Cospargete la preparazione con il trito di noci, disponete quelle intere sulla superficie e contornate con le foglie di radicchio precedentemente pulite e tenute da parte.

Servite subito.