

Cena

Gnocchi di patate e rucola ripieni su crema di formaggio e zafferano

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
40 min.	2	Bassa



Ingredienti

- 250 g di patate Naturizia
- 250 g di farina
- 25 g di rucola Naturizia
- 1 uovo (tuorlo + poco albume)
- sale q.b.
- Per il ripieno:
- 70 g di provola a cubetti
- Per la crema di formaggio e zafferano:
- 200 ml di panna
- 30 g di parmigiano reggiano
- un bicchierino di latte
- zafferano q.b.

- sale q.b.
- pepe q.b.
- Per guarnire:
- nocciole in granella q.b.
- foglie di salvia Naturizia



Preparazione

Preparare gli gnocchi: lavare le patate e metterle in una pentola con dell'acqua salata a bollire con tutta la buccia per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo di cottura eliminare la buccia e schiacciare ancora calde. A parte, mettere in un boccale la rucola con il tuorlo e un po' di albume, tritare con un mixer ad immersione. Aggiungere il composto ottenuto alle patate con la farina setacciata e un pizzico di sale. Impastare brevemente fino a ottenere un impasto morbido ma lavorabile.

Per formare gli gnocchi, tagliare la provola a cubetti, prendere una noce di impasto (20 g circa) e appiattire sul palmo. Inserire un cubetto di provola al centro. Chiudere e sigillare bene formando una pallina lavorando con le mani leggermente infarinate. Continuare così fino a esaurimento dell'impasto.

Preparare la **crema di formaggio**: in un tegamino mettere la panna, il latte caldo con lo zafferano, il formaggio grattugiato e il pepe; portare al bollore e fare addensare fino a quando si velerà il cucchiaino. Lasciare da parte in caldo.

Cuocere gli gnocchi in acqua bollente, appena salgono a galla scolarli delicatamente su un vassoio. Per servire, **adagiare la crema di formaggio in un piatto da portata, disporre sopra gli gnocchi, cospargere con nocciole in granella e guarnire con foglie di salvia fresca.**
