



Ingredienti per 4 persone

1 kg di patate

1 uovo intero

farina 00 (q.b.)

sale q.b.

frutta di stagione (a scelta, susine, fichi, ciliegie albicocche) o marmellata q.b.

zucchero semolato q.b.

un po' di cannella

pan grattato

20 gr circa di burro

Cucinate in abbondante acqua bollente le patate, una volta cotte pelatele.

Schiacciatele con lo schiacciapate o se non lo avete con un multipieler. L'importante che non ci siano pezzi di patate, ma che il composto risulti omogeneo e uniforme.

Fate la fontanella, aggiungete l'uovo e la farina, il sale, e procedete ad impastare tutto. Formata una forma a pagnotta, prendete man mano una parte del composto, vi deve stare circa in un palmo della mano, fate una pallina e al centro metteteci due ciliegie o le susine (in entrambi i casi provvederete a denocciolarle) e se vi piace al centro un po' di zucchero semolato e cannella.

Una versione della ricetta prevede - nel caso utilizzate le susine - di preparare un composto di cannella, zucchero di canna e burro. Amalgamate tutto con il burro che avrete precedentemente sciolto, in modo tale che si crei una piccola "saponetta". La riponete nel frigo protetta dalla pellicola. Dopo tre/quattro ore, quando il composto si sarà raffreddato abbastanza, toglietelo e procedete a inciderlo a quadrettini in modo tale da ricreare al centro della susina (prugna) l'osso naturale del frutto.

Se questo procedimento è troppo lungo, procedete o senza, o con un po' di zucchero di cannella e una piccolissima spolverata di cannella.

A parte in una ciotola preparate la frutta che vi piace (fichi, susine (togliete il nocciolo) o la marmellata, se vi piace aggiungete una spolverata di zucchero e di cannella.

Quindi, ritornando alla ricetta base. Formate le "palline" al centro metterete il frutto (con la versione "con o senza nocciolo ricreato con zucchero-cannella-burro") . In questa versione vi proponiamo le ciliegie perchè la ricetta viene scritta a maggio/giugno che è il periodo delle ciliegie. Ma, come già detto, potete utilizzare le prugne, i fichi o semplicemente la marmellata di albicocche.

Naturalmente lo gnocco con la ciliegia dovrà essere ben sigillato, lavorandolo tra le mani.

Passate quindi gli gnocchi in cottura. Immergeteli in abbondante acqua bollente che avrete prima salato.

Attendente che gli gnocchi "risalgano" in superficie. Quando saranno riemersi vuol dire che si saranno cotti, non temete se non riemergono subito, a delle volte ci mettono anche 5 minuti o più, dipende ovviamente dallo spessore. Ma riemergono, non temete!

Preparazione del "sughetto" per gli gnocchi farciti.

In una padella a parte preparate il burro (150 gr) che scioglierete. Quando si sarà sciolto aggiungete il pan grattato (più o meno due panini di pane rafferma) e lasciate insaporirlo con il burro.

A questo punto prendete gli gnocchi e metteteli nella padella con il pangrattato e il burro e fate aderire bene il "sughetto" agli gnocchi.

Pronto, impiattate e

Buon appetito



GREENEATCHEF