

Thermomix TM31

Gnocchi con zucchini, zafferano e ricotta di pecora

Tempo totale di esecuzione: 1 h, Tempo di preparazione manuale: 14 min., Tempo di utilizzo di Bimby: 45 min.

Ingredienti per 4 porzione/i:

- 500 g di acqua
- 500 g di patate a pasta farinosa
- 1 uovo
- 200 g di farina bianca tipo 0
- 400 g di zucchini
- 20 g di olio
- 1 cipolla bianca, in quarti
- sale q.b.
- 50 g di acqua + zafferano dell'Aquila (1 g)
- pomodori canditi q.b.
- 200 g di ricotta salata, grattugiata

Esecuzione

1. Mettere l'acqua nel boccale e portare a bollore: **5 min./100°C/vel. 1.**
2. Sbucciare e tagliare a tocchi le patate, cuocerle a Varoma: **25-30 min./Varoma/vel. 1.**
3. Metterle nel boccale e frullarle: **5 sec./vel. 4.**
4. Unire l'uovo, la farina e impastare: **10 sec./vel. 4** finché il composto si stacca dal boccale.
5. Togliere l'impasto, versarlo su un tagliere infarinato, suddividerlo in varie parti e ricavare da ognuna dei rotolini, tagliarli a tronchetti di 2 cm e passarli sui rebbi di una forchetta per formare gli gnocchi.
6. Mondare le zucchini eliminando l'anima bianca e stufarle nel boccale con un soffritto di olio e cipolla per circa: **10 min./100°C/vel. 1.**
7. Salarle e frullarle **a vel. 6** con un poco d'acqua e zafferano (precedentemente lasciato in acqua per mezz'ora).
8. Cuocere gli gnocchi in acqua salata bollente, scolarli, posizionarli nel piatto e salsarli con la crema di zucchini, guarnire con dadini di zucchini crudi, i pomodori canditi e la ricotta salata grattugiata.

Consiglio/i

Per l'impasto degli gnocchi è importante rispettare i tempi indicati: se si lavora qualche secondo in più si rischia di smontare l'impasto ed è poi necessario aggiungere altra farina per avere la giusta consistenza.

Curiosità

Lo zafferano è una spezia che si ottiene dalla raccolta e dall'essiccazione degli stimmi (o pistilli) del fiore del "Crocus Sativus". In Italia ha la sua coltivazione ideale nella piana di

Navelli (AQ). E' soprannominato "Oro Rosso": per avere un chilo di zafferano in fili, è necessario togliere a mano gli stimmi da almeno duecentomila fiori!

Autore: Chef Niko Romito - Ristorante Reale - Rivisondoli (AQ)

Informazioni

Bimby con: Varoma

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	3203 kJ
Valore nutritivo:	765 kcal
Proteine:	28,8 g
Carboidrati:	38,5 g
Grassi:	55,5 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	946 kJ
Valore nutritivo:	226 kcal
Proteine:	8,5 g
Carboidrati:	11,4 g
Grassi:	16,4 g

Grado di difficoltà: medio

Costo: medio

