

Gnocchi di rape rosse con crema al Gorgonzola



ricetta
media



45 min.



piatto a base
di verdure

Ingredienti

1,8 Kg di ricotta di bufala
1,5 Kg di rape rosse (bollite prece-
dentemente)
80 gr fecola di patata
120 gr pane grattugiato
230 gr formaggio grattugiato
2 uova intere

1 tuorlo d'uovo
sale q.b.
Per la Salsa al Gorgonzola:
500 gr mascarpone
100 gr Gorgonzola
150 gr panna liquida
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Frullate assieme la ricotta e le rape rosse. Fate asciugare il composto in un'ampia padella a fuoco vivo, finchè l'impasto si stacca facilmente dalle pareti. Fate raffreddare e successivamente impastate con il resto degli ingredienti.

Formate con un dosatore da gelato delle palle e cuocete in acqua che sobbolle per circa 4 minuti, o in forno a vapore a 100° per 5-6 minuti.

Per la salsa, portate a ebollizione la panna in un pentolino, aggiungete il Gorgonzola tagliato a pezzetti, il mascarpone e aggiustate il gusto. Fate sciogliere il mascarpone e il Gorgonzola, frullate con un frullatore ad immersione.

Fate raffreddare subito.

Prima di portare in tavola scaldare la salsa a fuoco lento. Date una passata nuovamente con il frullatore.

Scolate gli gnocchi e adagiateli su una base di salsa Gorgonzola. Coprite parzialmente gli gnocchi con altra salsa e decorate con zucchine tagliate finemente a cubettini e saltate in padella con un filo di olio extravergine.