
Gnocchetti slovacchi

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Si tratta del piatto nazionale slovacco, i Bryndzove halusky. Un piatto tanto gustoso quanto sostanzioso

Una tipica ricetta della Slovacchia, Bryndzove halusky: degli gnocchetti di patate insaporiti con formaggio di pecora e pancetta. **Ingredienti per 6 persone Per la pasta** 250 g di patate lesse 750 g di patate crude 200 g di fecola di patate 10 ml di aceto 200 g di ricotta di pecora o formaggio pecorino 200 g di pancetta 20 g di scalogno sale q. b. noce moscata q. b. **Tempo di preparazione** 1 ora Grattugiare finemente le patate crude, quindi pressarle bene in un panno imbevuto di acqua e aceto. Passare le patate lesse ancora bollenti, spellate, nello schiacciapatate e mischiarle bene con le patate crude, aggiungere la fecola di patate e amalgamare il tutto in modo da ottenere un impasto compatto, insaporendo con sale e noce moscata. Lasciare riposare per 15 minuti. Formare degli gnocchi con le mani o con un cucchiaino e cuocerli in acqua bollente per 2-3 minuti, finché non vengono a galla. Scolarli, metterli in una ciotola e distribuire sopra il formaggio a piccoli dadini. Tagliare lo scalogno e la pancetta a cubetti e soffriggerli, poi distribuirli sugli gnocchi. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*