
Gnocchi alla portulaca con gorgonzola e noci

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un primo piatto colorato e appetitoso, che potreste condire anche con del ragù di carne o salsa semplice di pomodoro e basilico.

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi: 400 gr di portulaca, olio extravergine d'oliva, 200 gr di patate, 200 gr di farina, 1 spicchio di aglio, 1 uovo, sale e pepe.

Per il condimento: 250 gr di gorgonzola dolce, gherigli di noce, basilico, parmigiano grattugiato.

Preparazione

Per gli gnocchi: Mondare, lavare e lessare in acqua bollente salata la portulaca. Scolarla, avendo cura di eliminare tutta l'acqua in eccesso e ripassarla in padella con poco olio e uno spicchio di aglio. Eliminare l'aglio e passarla con il passa-verdure.

Lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate.

In un recipiente mettere la portulaca tritata e le patate schiacciate. Regolare di sale e di pepe, unire un uovo intero, la farina setacciata e amalgamare con cura fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare dei bastoncini del diametro di circa un centimetro e mezzo e, con l'ausilio di un coltello sporcato di farina, formare gli gnocchi.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata in cui avrete messo un goccio di olio per evitare che si attacchino tra di loro.

Quando saliranno in superficie toglierli con una schiumarola.

Presentazione

In una ciotola condire gli gnocchi con dadini di gorgonzola e gherigli di noce ridotti in pezzetti.

Aggiungere un po' di acqua di cottura per far amalgamare gli ingredienti.

Servire con una spolverata di parmigiano e foglie di basilico fresco.