

Gnocchi alla parigina con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 4 persone)

Per l'impasto

- 40 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 100 g di farina 00
- 45 g di burro
- 250 ml di latte
- 3 uova
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.

Per la salsa

- 150 ml di panna fresca da cucina
- 80 g di Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato
- Erba cipollina fresca a piacere

Procedimento

Versate in una pentola il latte, il sale, la noce moscata grattugiata e il burro e mettetelo sul fuoco, facendo sfiorare il bollore.

Togliete la pentola dal fuoco e unite la farina. Amalgamate velocemente con una frusta.

Riportate la pentola sul fuoco e, con un mestolo di legno, lavorate il vostro impasto per circa 2 minuti fino a ottenere una palla morbida e compatta.

Lasciate intiepidire l'impasto e unite il Pecorino Toscano stagionato grattugiato, poi continuate a impastare delicatamente e unite un uovo alla volta avendo cura, prima di aggiungere il successivo, di far assorbire all'impasto il precedente uovo.

Trasferite, poi, l'impasto in una sac-a-poche e lasciatelo riposare per qualche minuto.

Nel frattempo, dedicatevi alla salsa: versate in una padella la panna, il Pecorino Toscano fresco grattugiato e un pizzico di sale. Quando il Pecorino Toscano si sarà sciolto, togliete la pentola dal fuoco.

Portate a bollore abbondante acqua salata fatevi cadere gli gnocchetti direttamente dalla sac-a-poche tagliandoli man mano con un coltello. Devono essere lunghi circa 2 cm.

Appena salgono a galla, scolate gli gnocchetti e metteteli direttamente nel piatto in cui li servirete, conditeli con la salsa al formaggio e guarnite con l'erba cipollina.