Gnocchi di farina di pieselli al pesto. L’invasione dei marziani!



E’ arrivata dallo spazio
alle otto e ventitrè
l’astronave più malconcia
che in tutto il cosmo c’è.
Mi è piombata nel giardino
mentre stavo guardando la TV
poi si è aperto uno sportello
e un ometto è sceso giù…
Ha la testa a forma d’uovo
pelle verde e orecchie blu
Oh oh, ah ah
Ha un aspetto molto strano
alto un metro o forse più,
ma a guardarlo per benino
brutto brutto poi non è
anche se anziché due occhi
nella fronte lui ne ha tre!
Percorreva “l’astro-strada”

direzione Luna-Park:
Incredibile, ma vero
si è scordato di far “gas”!
Ge-gedeone marziano pasticcione
Venuto da Nettuno
o forse da Plutone,
ma l’indirizzo esatto
nemmeno lui lo sa!
Ge-gedeone alieno buontempone
distratto e stralunato,
un po’ “suonato”,
ma un vero amico per me!
Gedeone a casa mia
si è trovato da pascià
e ha deciso che per ora
lui da qua non se ne va.
D’altra parte devo dire,
come alieno è proprio OK,
col suo “look” da extraterrestre
sta simpatico anche ai miei.
La sua mente cibernetica
è “very, very, good”
Oh oh, ah ah
Col suo aiuto in matematica
problemi non ho più!
Ma a guardarlo per benino
brutto brutto poi non è
anche se anziché due occhi
nella fronte lui ne ha tre!
Non è poi così importante
esser bianchi, verdi o blu:
con un po’ di fantasia
sei marziano pure tu! …

[Gedeone marziano pasticcione – Gian Marco Gualandi]

Ammesso che gli extraterrestri esistano davvero, vi siete mai chiesti come sia nata la fantasia degli omini verdi con un occhio al centro della fronte, brutti brutti e pure foruncolosi?

E perché proprio verdi e non magari rossi o gialli?

Verdi di rabbia o verdi di speranza?

Ok ok, giuro che stanotte ho dormito…un po’ agitata ma ho dormito (forse sognavo i marziani!!!) e stamattina non ho fatto colazione con il caffè corretto!

Anzi a dire il vero il caffè non l’ho proprio preso…cavolo!

Beh, non so che faccia abbiano gli extraterrestri, ma so bene la faccia che ha fatto la cavia quando si è vista recapitare sotto gli occhi un bel piattino di gnocchi “marziani” verdi fuori e…verdi dentro!

Vi assicuro che ne ha dette di tutte nel tentativo di indovinare chi fosse il “colpevole” di tal colore, ma credete davvero che ci abbia preso?

L?unica cosa che ha preso è stata la forchetta, che non ha mollato fino a quando

anche l’ultimo gnocchetto è sparito dal piatto.

E voi avete indovinato chi è il colpevole degli gnocchi “marziani”?



GNOCCHI DI FARINA DI PISELLI AL PESTO

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 1 ora 30 minuti

Porzioni 2 persone

Ingredienti per 2 persone

per gli gnocchi

- 130 gr farina 00
- 70gr di farina di piselli
- 200 gr di acqua
- 4-5 foglie di basilico
- scorza grattugiata di cedro
- sale

per il pesto

- un mazzo di basilico
- scorza grattugiata di cedro
- mandorle tritate
- olio evo
- sale
- Parmigiano grattugiato (facoltativo)

Procedimento

1. Per il pesto: pestare nel mortaio con movimento rotatorio, il basilico poco alla volta insieme ad un pizzico di sale.
2. Aggiungere 2-3 cucchiaini di mandorle tritate, un cucchiaino di scorza grattugiata di cedro e olio a filo, sempre mescolando, fino ad ottenere la giusta consistenza.
3. Per gli gnocchi: portate ad ebollizione per 2-3 minuti l'acqua con le foglie di basilico e della scorza grattugiata di cedro, spegnere e lasciare in infusione per 15-20 minuti.
4. Riportare quindi a peso di 200 gr, scaldare di nuovo a bollore, salare, spegnere il fuoco e versare a pioggia le farine setacciate insieme.
5. Mescolare prima con l'aiuto di una cucchiaio di legno, poi con le mani quando l'impasto sarà raffreddato.
6. Lasciare riposare coperto per una mezz'ora quindi formare gli gnocchi, facendo dei rotolini da cui tagliare dei tocchetti.
7. Lessare gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e scolarli appena vengono a galla.
8. Trasferirli in una terrina scaldata, condirli con il pesto al basilico, aggiungere a piacere del Parmigiano grattugiato, mescolare bene e servire.



Con questa ricetta partecipo al contest “GustoShop in fiore” di Marilì



e al contest “Fantasie con il basilico” di Mamma in Pentola



Un bacio a tutti, alla prossima…