

Quanti modi di fare e rifare: gnocchi di semolino allo zafferano con pesto di erba cipollina



...perseverare autem diabolicum!

Dopo essermi vergognosamente dimenticata del primo appuntamento post vacanze con la cucina aperta di “Quanti modi di fare e rifare” ed essermi persa la splendida focaccia della sciùra Maria...mea culpa mea culpa mea culpa...**NON** potevo assolutamente ripetere l’errore e mancare all’appuntamento di oggi con le invitanti palline di semolino di nonna Adele a casa delle nostre simpatiche apine.

E per non correre rischi, vista la memoria sempre più scarsa, niente post-it o bigliettini.

Ricetta stampata-ricetta assicurata!

E aggiungerei anche ricetta stra-gustata, perché le palline di nonna Adele piccine

picciò sono davvero una tira l'altra e quando nel piatto finsice anche l'ultima, l'unica cosa che vorresti è fare il bis.

Nonna...mi fai le palline?

Appena letto il titolo del post delle apine ho ripensato subito a quel
Mamma...mi fai la pasta con le palline?

Genere completamente diverso ma stessa tenerezza che mi ha conquistata subito.

E per di più, la mia lacuna degli gnocchi di semolino prima o poi andava colmata, quindi quale migliore occasione di questa versione alternativa così sfiziosa?

E si sa, le ricette delle nonne sono sempre una garanzia di successo e così infatti è stato. Da quel 9 settembre (avevo detto che non volevo rischiare con la memoria no?) le ho già rifatte 3 volte dietro richiesta

Pulce mi fai le palline?

E adesso chi la ferma più la talpa?!?!?!?

APINEEEEEEEEEEEEEEE...

Di seguito vi riporto la versione delle palline di semolino di nonna Adele con in verde le mie piiiiccolissime modifiche.

Lo zampino...pardon... è più forte di me!



Palline di semolino allo zafferano con pesto di erba cipollina

Tempo di preparazione	50 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	30 minuti
Porzioni	2-3 persone

Ingredienti per 2-3 persone

- $\frac{1}{2}$ lt di latte (intero fresco)
- 125 gr di semolino
- 20 gr di burro (io leggermente salato)
- 2 tuorli piccoli
- 25 gr di parmigiano grattugiato
- 1 bustina di zafferano
- scorza grattugiata di limone
- sale (io fleur de sel)

per il pesto di erba cipollina

- 15 gr di erba cipollina fresca
- 10 gr di zenzero fresco
- 6 gr di anacardi tostati NON salati
- 6 gr di pistacchi tostati NON salati
- 1 cucchiaino di succo di lime
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Preparare il **pesto**. Tagliuzzare grossolanamente l'erba cipollina poi sul tagliere, con un coltello affilato o con la mezzaluna, tritarla il più finemente possibile. Trasferirla in una ciotolina, aggiungere il succo di lime, lo zenzero grattugiato, la frutta secca tritata, un pizzico di sale e olio evo a filo fino ad ottenere la giusta consistenza. Tenere da parte.

2. Preparare le **palline di semolino**. Scaldare il latte in una casseruola con lo zafferano e un pizzichino di fleur de sel e, al primo accenno di bollore, versare il semolino a pioggia, mescolando rapidamente con una frusta per evitare la formazione di grumi.

3. Sempre mescolando lasciar cuocere per qualche minuto, fino a che la "polentina" si rassoda e sia stacca dalle pareti della pentola.

Incorporare il burro e farlo sciogliere, mescolando; aggiungere i tuorli uno alla volta, il parmigiano, la scorza grattugiata di limone e mescolare bene ottenendo un

composto omogeneo.

4. Trasferire in un piatto fondo e lasciar intiepidire.

5. Con il composto di semolino formare delle palline delle dimensioni di una piccola noce, trasferendole man mano su un vassoio.

6. A questo punto la ricetta originale prevede che le palline siano cotte in acqua leggermente salata, scolate appena salgono a galla e condite con burro fuso e formaggio grattugiato. Io, anziché lessarle (in fondo è tutto già cotto, anche i tuorli messi a contatto con il semolino bollente), ho trasferito le palline in un'ampia padella con un dito di acqua e le ho fatte scaldare a fuoco basso scuotendole di tanto in tanto, fino a che il liquido è stato tutto assorbito.

7. Ho condito con il pesto di erba cipollina mescolando delicatamente...et voilà!



Grazie a nonna Adele e alle simpatiche apine per questi gustosi bocconcini.

Con "Quanti modi di fare e rifare" ci ritroveremo tutti insieme il 6 Novembre a casa di nanocucina per preparare le lasagne di panissa.

Io sono finalmente riuscita ieri a tornare a casa dalla mamy, scusate in anticipo se mi vedrete poco in giro fino a metà della prossima settimana.

Felice week end a tutti e...bon appétit ^_^

Federica