

Gnocchi di ricotta con farina di riso Venere ai peperoni e zenzero. Di contravvenzioni e di proverbi!



Ovvero come beccarsi una multa nel modo più stupido possibile!

Settimana scorsa dovevo passare dal medico a prendere una ricetta.

Arrivo nei pressi dell'ambulatorio e

"toh – penso – quanti bei posti liberi. E io che non ci speravo nemmeno di trovar parcheggio proprio qui davanti!".

Eh già...fortuna, proprio fortuna.

Di quella **CIECA** però!

Tempo di: scendere dall'auto – attraversare la strada – entrare in ambulatorio – ritirare la ricetta sul bancone della segretaria – rifare il percorso all'incontrario e un bel "fogliettino rosa" volazza da sotto il tergicristalli!

E questo che è da dove è saltato fuori?!?!?!?

Multa per **divieto di sosta – pulizia del piano stradale!**

Ecco spiegato il motivo di tutti quei posti liberi che aspettavano solo la mia auto per la fregatura!

Lo dico sempre che c'ho mrC e non il latoB, almeno un piccolo dubbio poteva anche venirmi!

Però che diamine, anche lei signor vigile. Stava a farmi la posta dietro l'angolo per caso?

Posso dire che sono un tantinello incazz alterata?

O forse dovrei sentirmi "lusingata" per il mio primo – e spero vivamente anche **ULTIMO** – foglio rosa?

Di contravvenzioni preferisco decisamente quelle dei proverbi.

Allora, in barba al vecchio detto "giovedì gnocchi, venerdì pesce, sabato trippa" come recitava il menù delle osterie d'antàn, oggi, anche se è lunedì, vi beccate un bel piatto di gnocchi.

Suvvia, non fate quella faccia.

Dopo tanti biscotti e qualche panino era anche ora che un bel primo piatto tornasse a far capolino su queste pagine no?

Veloci veloci, morbidosi come solo gli gnocchi di ricotta sanno essere e con tutto il profumo di "**Venere**", si fa prima a buttarli in pentola che a scrivere la ricetta. Non ci credete?

Orologio alla mano allora e...via in cucina!

P.S. ma voi a contravvenzioni come siete messi?

Gnocchi di ricotta con farina di riso Venere ai peperoni e zenzero

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	10 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

per gli gnocchi

- 500 gr di ricotta vaccina (ho usato la mia homemade)
- 150 gr di farina 0
- 100 gr di farina di riso Venere
- 2 tuorli

- timo al limone
- sale

per il condimento

- 1 peperone rosso
- pecorino sardo fresco
- zenzero fresco
- timo al limone
- 2 monoporzioni di burro di cacao Venchi (o 1 cucchiaio di olio evo)
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Sgocciolare bene la ricotta, in modo che sia il più possibile asciutta.
2. Setacciarla in una ciotola, aggiungere i tuorli, un bel ciuffetto di timo al limone tritato finemente, un pizzico di sale (ho messo il fleur de sal) e amalgamare.
3. Unire le farine setacciate e farle assorbire lavorando con un cucchiaio.
4. Formare con il composto delle palline delle dimensioni di una nocciola o poco più, spolverarle di farina e disporle man mano su un vassoio anch'esso infarinato, in modo che non attacchino.
5. Per il condimento: lavare il peperone, privarlo dei semi e tagliarlo a dadini.
6. In un'ampia padella scaldare il burro di cacao con un paio di cucchiaini di olio, aggiungere il peperone a dadini insieme ad un pezzetto di zenzero grattugiato (regolarsi in base ai propri gusti) e farlo rosolare mantenendolo croccante (se necessario, aggiungere un cucchiaio di acqua).
7. Regolare di sale.
8. Lessare gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e scolarli appena salgono a galla.
9. Trasferirli nella padella con il condimento, spadellare velocemente, mescolando con delicatezza, e impiattare completando con il pecorino grattugiato con la grattugia a fori larghi e foglioline di timo al limone.

Note

* Non avendo aggiunto parmigiano, l'impasto è molto morbido e non gestibile come quello dei classici gnocchi. Ho preferito però non aggiungere altra farina per mantenere gli gnocchi morbidi e, con un po' di pazienza, unendo spesso il palmo della mano, sono riuscita a formare le palline.

* Per rendere l'impasto più "sodo" e facilmente lavorabile senza compromettere la morbidezza degli gnocchi, si possono aggiungere dei fiocchi di patate (quelli in busta per il purè), poco alla volta, iniziando con un cucchiaino e facendo riposare un po' l'impasto, così che abbiano tempo di reidratarsi.



Un abbraccio e buona settimana a tutti...senza multe, mi raccomando!