

Gnocchetti al cavolo nero e Taleggio

Gli **gnocchetti al cavolo nero e Taleggio** sono degli gnocchi di patate a cui vengono aggiunti, nell'impasto, le foglie del cavolo nero cotte e tritate. Il cavolo nero è un ortaggio poco conosciuto, tipicamente toscano. Ha foglie allungate, increspate, particolarmente sode e croccanti, di color verde molto scuro, quasi nere. Le coste sono piuttosto dure e vanno eliminate.

Gli **gnocchetti al cavolo nero e Taleggio** sono un primo piatto a base di verdura molto gustoso e sostanzioso. La lavorazione degli gnocchi è un pochino laboriosa, ma il piatto ha un sapore unico che vi saprà dare grande soddisfazione.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **425Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**

INGREDIENTI

- 300 g di cavoli neri
- 500 g di patate a pasta bianca o a buccia rossa e pasta gialla
- Sale
- 150 g di farina di grano tenero tipo 00
- 200 g di Taleggio
- 4 foglie di salvia
- 1 cucchiaio di latte
- Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Pulire il cavolo eliminando le coste dure e coriacee. Lavare le foglie in acqua fresca corrente.
- Lessarle in acqua salata per 10 minuti.
- Scolare le foglie di cavolo, metterle in un colino e pestarle con un cucchiaio in modo da strizzarle e levare i residui d'acqua.
- Tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Lavare le patate e lessarle per 30 minuti, oppure cuocerle a vapore per 40 minuti.
- Pelare le patate ancora calde, schiacciarle in una ciotola e impastarle con le foglie di cavolo nero tritate, un pizzico abbondante di sale e la farina.
- Dividere il composto in quattro parti e lavorarle una per una.
- Su un tagliere di legno ben infarinato lavorare una parte della pasta fino ad ottenere un rotolino di un paio di centimetri di diametro. Tagliare con un coltello dei pezzetti da due centimetri.
- Disponerli su uno strofinaccio infarinato facendo attenzione a che non si tocchino fra loro, altrimenti si attaccano.
- Mettere in una padella antiaderente il Taleggio ridotto a cubetti, le foglie di salvia lavate e spezzettate grossolanamente, il latte e far sciogliere a fuoco lento. Una volta ottenuta una crema, spegnere il fuoco e coprire.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, ritirarli con una ramina forata direttamente nella padella del condimento a fuoco acceso.
- Mescolare molto delicatamente gli gnocchi scolati nella padella del condimento per qualche minuto, girando delicatamente per non romperli.
- Servire immediatamente con Parmigiano Reggiano grattugiato.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Al posto del Parmigiano utilizzare un formaggio da grattugiare preparato con caglio non animale.

I consigli di Barbara

Se avanzano si possono mettere in una pirofila imburrata, cospargere di Parmigiano Reggiano, coprire bene e conservare in frigorifero per un giorno. Al momento di consumarli passarli nel forno a 200°C per una decina di minuti. Così preparati si possono anche congelare. Il giorno prima di consumarli metterli nel frigo a scongelare, quindi riscaldarli nel forno come descritto in precedenza.