

Gnocchi gorgonzola, noci e radicchio

Gli **gnocchi gorgonzola, noci e radicchio** sono un primo piatto da gratinare al forno molto gustoso, adatto a un pranzo o una cena golosa.

Gli **gnocchi gorgonzola, noci e radicchio** sono semplici da preparare, l'unica parte più elaborata è la preparazione degli gnocchi. Se non riuscite a farli in casa si possono acquistare già pronti. Sceglierli di ottima qualità, con pochi e semplici ingredienti e saranno un buon compromesso.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **590Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 60 g di Gorgonzola dolce (peso netto senza crosta)
- 20 g di noci sguosciate
- 60 g di radicchio rosso (peso al netto degli scarti)
- 500 g di Gnocchi di patate
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiai di latte
- Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Rimuovere dal gorgonzola l'eventuale crosta e ridurlo a pezzettini.
- Mettere le noci all'interno di uno strofinaccio e pestarle grossolanamente con il batticarne.
- Sfogliare il cespo di radicchio, lavarne le foglie, asciugarle e tritarle fini.
- Preriscaldare il forno a 200°.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, ritirarli con una ramina forata in una pirofila imburrata.
- Unire il gorgonzola, le noci, il radicchio e il latte. Mescolare accuratamente per amalgamare gli ingredienti, ma con delicatezza per non rompere gli gnocchi. Coprire con una grattugiata di Parmigiano Reggiano.
- Mettere la pirofila in forno e lasciare gratinare per 5 minuti.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

Gli gnocchetti possono essere preparati un giorno prima e lasciati in frigorifero fino al momento di gratinarli. Ottimi, se avanzano, anche il giorno dopo, scaldati nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tendono a scurirsi troppo coprirli con la carta stagnola. E' possibile anche congelarli, si conservano così per 3 mesi circa. Al momento di consumarli metterli nel frigorifero la sera prima e scaldarli al momento di mangiarli nel forno come descritto in precedenza.