

Un primo (morbido) per Natale: Gnocchetti di patate con crema di Asiago DOP



Sabato mattina in Cantina La Costa, fuori piove e fa un po' freschino... Il tempo ideale per provare una ricetta per Natale che vi scaldereà il cuore.

Quello che vi proponiamo oggi è un piatto semplice, ma che vi porterà ai gusti della vostra infanzia: il dolce delle patate, il morbido dei gnocchetti uniti al saporito di un buon Asiago d'allevato DOP, una spruzzatina leggera di erba cipollina...

Riconoscerete il profumo di questo piatto ad occhi chiusi! Strepitoso...

Vi accompagniamo nella preparazione anche con una ricetta per i gnocchetti, è un bel momento trovarsi tutti intorno ad una tavola infarinata chiacchierando mentre si preparano. Se siete di fretta potete naturalmente acquistarli già pronti...



GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI ASIAGO DOP accompagnati al Masot (2007) La Costa

Preparazione: *facile*

Ricetta per: *4 persone*

Cottura: *25 minuti*

Preparazione: *45 minuti*

Costo: *basso*

Ingredienti:

per gli gnocchetti di patate:

- 1 kg di patate;
- 300 gr di farina;
- 1 uovo;
- un pizzico di sale.

per la crema di Asiago DOP:

- 150 gr di Asiago d'allevato DOP;
- 500 gr di latte;
- 30 gr di farina;
- 30 gr di burro.

per decorare:

- erba cipollina a filini.

≈≈≈

Preparazione:

Iniziamo con le patate. Lavate per bene e mettete a cuocere le patate, con la buccia, in una pentola d'acqua salata. Quando saranno ben lessate (*circa 25 minuti*), scolatele e sbucciatele ancora calde. Con l'aiuto di uno schiacciapatate riducetele in poltiglia su una spianatoia di legno, allargatele un attimo ed apritele a fontana come se fosse la comune farina. Lasciate intiepidire un attimo e poi aggiungete la farina setacciata, l'uovo sbattuto leggermente ed un pizzico di sale.

Impastiamo il tutto. Con le mani iniziate ad amalgamare il tutto partendo dall'esterno verso il centro. Se necessario aggiungete un po' di farina per aiutarvi nella lavorazione, ne dovrà risultare un impasto omogeneo di buona consistenza. Mi raccomando, lavorate l'impasto abbastanza velocemente altrimenti le patate si ammorbidiranno troppo. Lasciate riposare sulla spianatoia a temperatura ambiente per una decina di minuti.

Prepariamo gli gnocchi. Dividete l'impasto in tanti filoni e tagliate a tocchetti di 2-3 cm. Iniziate a preparare gli gnocchetti con l'aiuto di un *rigagnocchi* o, se non l'avete in casa, con i rebbi della forchetta o il retro di una grattugia da formaggio. Riponeteli sulla spianatoia infarinata in attesa della cottura.

Ed ora la crema di Asiago DOP. Prendete l'Asiago e togliete la crosta, grattugiatelo e mettetelo a macerare nel latte per una ventina di minuti. Trascorso il periodo trasferite il tutto in un pentolino e portate dolcemente al bollore. Nel frattempo prendete un pentolino, sciogliete il burro ed incorporate poco alla volta la farina setacciata. Utilizzate una frusta per questa operazione, mescolando per bene in maniera che non si formino grumi. Quando la farina sarà ben assorbita ed il latte raggiungerà il bollore unite il tutto, sempre utilizzando la frusta, per miscelare gli ingredienti. Appena la salsa raggiungerà nuovamente il bollore e si addenserà togliete dal fuoco e se necessario aggiustate di sale.

Infine cuciniamo e serviamo. Mettete a bollire una pentola di acqua salata, e fate cuocere gli gnocchi, scolandoli appena riaffiorano in superficie. Saltate gli gnocchetti con la crema di Asiago DOP per un minuto in padella e serviteli in piatti caldi, spolverizzandoli con poca erba cipollina tritata.

Abbinamento:

Gli gnocchetti di patate con crema di Asiago DOP riscaldano il cuore... E' un piatto buonissimo che merita un vino elegante come compagno di tavola. Ci permettiamo di consigliarvi il [Masot \(2007\) La Costa](#): la snellezza e la morbidezza di uno dei Merlot migliori d'Italia ben accompagneranno la crema di Asiago DOP, coccolando dolcemente il dolce degli gnocchi di patate.



Rodolfo Moro

Cantina "La Costa"

Villa Enrico

Fara Vicentino (VI)