

Gnocchi dolci di Natale

Tempo richiesto:	24 ore per il riposo del condimento 30 minuti per la cottura 2 ore di riposo in frigorifero
Grado di difficoltà:	medio

Ingredienti per 10/12 persone: Quantità: Categoria: dolci

per la "colla"

acqua	1 litro
farina	500 gr
sale	q.b.

per il condimento

pane grattugiato	30 gr
alchermes	65 gr
gherigli di noci tritate	600 gr
pinoli	100 gr
amaretti (o mostaccioli)	100 gr
zucchero	65 gr
cacao dolce o amaro	35 gr
cioccolato fondente grattugiato	100 gr
noce moscata	q.b.
cannella	1 cucchiaino



foto del piatto

Esecuzione:

In una terrina confezionare il condimento. Bagnare il pane grattugiato con l'alchermes, aggiungere le noci tritate, i pinoli, gli amaretti trituriati, lo zucchero, la cannella, il cacao, il cioccolato fondente grattugiato e la noce moscata. Amalgamare bene il tutto, coprire con carta pellicola e lasciarlo riposare per 24 ore in frigorifero per farlo insaporire al meglio.

Per preparare la “colla”: in una pentola far bollire l’acqua, salare leggermente e versare lentamente a pioggia la farina, per evitare il formarsi di grumi, fare cuocere per circa 20 minuti. Per verificare il giusto grado di cottura nonché la consistenza dell’impasto, immergere al centro del composto un cucchiaio di legno e se questo rimane eretto, togliere dal fuoco (consistenza di un budino stretto).

Mettere l’impasto così ottenuto sul tavolo da lavoro bagnato con acqua fredda, e con l’ausilio di una spatola, appiattirlo e lisciarlo in superficie formando un rettangolo di uno spessore di ½ cm circa; farlo raffreddare.

Tagliare l’impasto a losanghe e formare dei piccoli rombi, cosiddetti “gnocchi”. Disporre un primo strato all’interno di un grosso piatto concavo, versarvi sopra a pioggia uno strato di condimento, alternare con un ulteriore strato di gnocchi e proseguire allo stesso modo fino a raggiungere il colmo del piatto (l’ultimo strato deve essere composto dal condimento).

Lasciare riposare in frigorifero per alcune ore prima di servire.

Varianti:

la ricetta può essere confezionata con tagliatella fresca o maccheroni secchi, al posto degli “gnocchi”

Vini consigliati:

Sagrantino Passito di Montefalco d.o.c.g

Azienda: Antonelli

Annata 2005

Origine storico culturale e/o fonti:

Note:

la “colla” si può preparare anche con il semolino usando lo stesso procedimento della farina.