



Gnocchi gialli ripieni di carciofi con burro e salvia



Realizzazione

Fai sciogliere lo zafferano in un dito di acqua calda. In un ampia pentola metti a lessare, in abbondante acqua, le patate sbucciate, scola e, quando sono ancora calde, schiacciale sulla farina che avrai versato sul tagliere.



Aggiungi lo zafferano sciolto nell'acqua, regola di sale e impasta bene (devi ottenere un impasto morbido e compatto). Fai riposare.

Nel frattempo prepara il ripieno con i carciofi puliti e mondati (togli le prime foglie dure, taglia le punte e affettali molto sottilmente). In una padella adeguata fai soffriggere, in poco olio, lo spicchio d'aglio, aggiungi i carciofi, regola di sale, pepe e porta a cottura.

Trita il tutto in un frullatore ad immersione con l'uovo e il parmigiano.



Con il mattarello appiattisci l'impasto, realizza dei cerchi di 4 cm. di diametro, posiziona al centro il ripieno preparato e, arrotolandoli tra le mani, forma gli gnocchi.



Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il burro fuso, foglie di salvia e parmigiano grattugiato.



Servi nei piatti e porta in tavola. Buon appetito!!

Ugo Picia

[Read More](#)
