



RICETTA 3^ CLASSIFICATA

**Gnocchetti di pane nero, verza e fontina con noci e salsiccia
di DI PALMA Maria**

Blog: <https://lacaccavella.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/LaCaccavella>

Instagram: <https://www.instagram.com/lacaccavella/>

Link ricetta: <https://GNOCCHI DI PANE NERO, VERZA E FONTINA CON NOCI E SALSICCIA>





La ricetta degli gnocchi è ispirata ai passatelli. Una pasta fresca preparata con tantissimo parmigiano, il pane grattugiato e le uova. Solitamente consumata in brodo si forma con un apposito strumento direttamente nel tegame di cottura.

L'impasto è preparato con il pane nero raffermo, la ricotta, il pecorino e la fontina. E arricchito con la verza ripassata e un pizzico di cannella

Gnocchi morbidi e saporiti ispirati alla ricetta dei passatelli. Da condire a piacere anche solo con un filo d'olio e la fontina grattugiata.

Ingredienti (per 4 persone)

PER GLI GNOCCHI

300 g verza ripassata
150 g pane nero raffermo grattugiato
150 g pecorino grattugiato
100 g ricotta fresca
100 g Fontina grattugiata
3 uova
un pizzico sale
un pizzico cannella

PER IL CONDIMENTO

1 cipolla piccola
1 costa sedano
1 carota
3 salsicce
una manciata noci tritate
un rametto timo fresco
2 cucchiaini olio d'oliva extra vergine
sale q.b.
pepe nero macinato fresco



PROCEDIMENTO

Per il pane nero. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero. In una grande ciotola miscelate il lievito attivato, con le farine setacciate. Impastate molto bene fino ad ottenere una grossa "pagnotta" dalla consistenza molto plastica e malleabile. Ponete l'impasto nella ciotola e lasciate riposare fino al raddoppio.

Trascorso il tempo necessario, dividete l'impasto in due parti e procedete con le pieghe.

Appiattite con il palmo delle mani l'impasto, allargandolo bene. Ripiegate il lembo di sinistra e poi quello di destra, e poi il lembo superiore e quello inferiore. Ruotate l'impasto

di 90° e ripetete la sequenza per almeno quattro volte.

Lasciate lievitare l'impasto fino al raddoppio, in un luogo riparato e coperto con una pellicola e un canovaccio. Cuocete il pane per circa 40 minuti a 200° in modalità statica.

Verificate la cottura battendo con le nocche sul fondo del pane. Lasciatelo raffreddare su una gratella prima di tagliarlo.

PER GLI GNOCCHI

1. Pulire la verza e tagliarla a listarelle sottili. Ripassarla in padella con un filo d'olio d'oliva e un pizzico di sale, finché non sarà morbida. Lasciarla raffreddare.
2. In una ciotola sbattere le uova con il sale e il pizzico di cannella. Aggiungere i formaggi grattugiati, la ricotta e il pane raffermo tagliato a cubetti e passato nel mixer. Unire la verza ripassata e amalgamare con le mani tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un composto morbido e compatto.
3. Dividere il composto in piccoli pezzi, formando dei cilindri spessi un dito e tagliarli in pezzetti lunghi massimo 2 centimetri. Lasciarli asciugare su un canovaccio pulito cosparso di semola di grano duro.



PER IL CONDIMENTO

1. Tritare finemente la cipolla, il sedano e la carota. Soffriggere il trito in olio d'oliva a fuoco lento, finché le cipolle non risultano traslucide e morbide. Privare le salsicce del budello esterno e sbriciolarle nelle padella.
2. Lasciar cuocere le salsicce a fuoco moderato, Infine aggiungere le noci tritate, le foglioline di timo e il pepe nero macinato fresco.
3. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, fino a quando non vengono a galla. Spegnerne il fuoco e raccogliarli con una schiumarola, versandoli direttamente nella padella con il condimento, se è necessario aggiungere un po' di acqua di cottura.
4. Ripassare velocemente gli gnocchi nel ragù e servire con abbondante fontina grattugiata.