

GNOCCHI ALLA PARIGINA, POLENTA DI MAIS "MULINO PELLEGRINI" CON SALSA ALLA NOSIOLA



Ingredienti:

Per gli gnocchi

300 ml di latte

150 g di farina

50 g di Trentingrana

50 g di burro

3 uova intere

noce moscata, sale

pepe q.b.

100 g di polenta setacciata



Vellutina al Nosiola

2 scalogni tritati finemente

0,75 l di vino Nosiola

0,50 g di brodo vegetale: 2 carote, 1 cipolla,
2 gambi di sedano, 1 foglia di alloro

100 g panna

sale

fecola di patate per legare



Preparazione:

Per l'impasto degli gnocchi: mettere in una pentola il latte e il burro e farli bollire. Unire il sale e la noce moscata. Poi iniziare ad unire la farina e a girare velocemente in modo da eliminare i grumi. Continuare a girare fino a che l'impasto inizierà a staccarsi dalle pareti della pentola. Togliere la pentola dal fuoco, unire il Trentingrana e un uovo, mescolare fino a che l'uovo sarà completamente assorbito dall'impasto ed aggiungere il secondo uovo continuando ad amalgamare tutto il composto. Lasciare quindi riposare l'impasto per gli gnocchi alla parigina mentre si prepara la salsa al Nosiola.

Per la vellutina al Nosiola: imbiondire lo scalogno in una casseruola con pochissimo olio di semi, aggiungere il vino, fare ridurre il volume della metà, aggiungere brodo vegetale, fare ridurre ancora della metà, aggiungere la panna e legare con un po' di fecola di patate se serve.

Fare bollire abbondante acqua leggermente salata. Quando l'acqua bollirà mettere a cuocere l'impasto a cucchiaiate, oppure metterlo dentro ad una *sac a poche* e metterlo a bollire a pezzetti piccoli. Fare bollire gli gnocchi per pochissimi minuti poi scolarli.

In una teglia stendere la salsa al Nosiola e distribuirci bene sopra gli gnocchi. Cospargere la superficie di Trentingrana grattugiato, metterci qualche fiocchetto di burro. Cuocere gli gnocchi alla parigina in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti circa, fino a che si sarà formata sopra una crosticina dorata.