

DATA EVENTO:
26 GIUGNO 2022

ORARIO EVENTO:
DALLE ORE: 20.00

www.festartusiana.it

PREMIO "MARIETTA" 2021

La XXV edizione del Premio Marietta è stata vinta dalla Sig.ra Susanna Cappelletto di Verona, con la ricetta:

gnocchi sbatui con i pisacani e crema alle nocciole.



LE RICETTE

GNOCCHI SBATUI CON I PISACANI E CREMA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI:

500 gr di farina macinata a pietra tipo1
450 gr di acqua a 75°
100 gr di tarassaco lessato e ben tritato (si può sostituire con ortiche, buon enrico, lamio, a seconda della stagione)
Poco sale
120 gr di nocciole della Lessinia
400 gr di latte
120 gr di Monte Veronese dop stagionato e grattugiato.
Nocciole della Lessinia qb per impiattare
pepe - fiori eduli essiccati.

PROCEDIMENTO:

Disporre la farina in una ciotola ed unirvi una presa di sale, il tarassaco ben tritato e l'acqua (metà bollente e metà a temperatura ambiente), sbattendo energicamente con un cucchiaio per evitare grumi.

Far riposare un po' la pastella. Tostare le nocciole in padella o in forno per qualche minuto. Preparare la salsa. Frullare le nocciole con il latte e far riposare per una mezz'oretta. Dopo il riposo, filtrare il latte, unirvi il Monte grattugiato e ridurre la salsa su fuoco medio per circa 10' aggiungendo, se necessario, un po' di farina stemperata con qualche cucchiaio di latte per meglio addensare la salsa. Portare a bollore abbondante acqua salata. Mettere un po' di pastella su un coperchio di acciaio o su un piatto e, con l'aiuto di un cucchiaio bagnato nell'acqua a bollore, far scendere nella caldera piccole porzioni di pastella. Aspettare che gli gnocchi salgano a galla e continuare la cottura per 7/8 minuti. Scolarli con una schiumarola.

MONTAGGIO E FINITURA:

Condire gli gnocchi con la salsa alle nocciole e formaggio e servirli con le nocciole della Lessinia leggermente tostate e tritate grossolanamente e pepe a mulinello e fiori eduli essiccati.