




# Gnocchetti de semoule à la Farina bóna, au cicitt et au fromage bleu de chèvre du Tessin






*Recette du chef Eugenio Belfiore du Restaurant Ai Giardini di Sassa*

## Préparation

	Temps requis	env. 45 minutes
	Difficulté	Facile - Pour tous
	Dosage	4 personnes

## Caractéristiques

	Plat	Viande - Cicitt
	Produit typiques	Cicitt - 0 km
	Adapté en	Automne - Déjeuners en famille

## INGRÉDIENTS

**Gnocchetti de  
semoule à la  
Farina bóna,  
au cicitt et au  
fromage bleu  
de chèvre du  
Tessin**

- 110 g de Farina bóna
- 80 g de farine de semoule
- 55 g de farine 00
- 135 g d'eau
- 20 g d'huile
- 30 g d'œufs entiers pasteurisés
- 5 g de sel
- 120 g de cannelle
- 200 ml de crème fraîche
- 200 g de fromage de chèvre bleu
- 50 g de beurre
- 20 g de fromage grana râpé
- Sel et poivre

**Gnocchi****PRÉPARATION**

1. Mélanger les farines.
2. Séparément, prendre l'eau, l'huile et le sel et les porter à ébullition.
3. Ajouter à la farine et commencer à pétrir, d'abord à l'aide d'une fourchette.
4. Lorsqu'elle commence à prendre, ajouter les œufs et finir de pétrir pour obtenir une pâte homogène.
5. Laisser reposer pendant 20 minutes et commencer à former nos gnocchis.

**Sauce**

1. Dans une poêle, faire revenir le cicitt débarrassée de son enveloppe avec un peu d'huile.
2. Une fois qu'il a pris une couleur ambrée, déglacer avec une louche d'eau de cuisson des gnocchis.
3. Une fois que les gnocchis sont cuits, les crémier avec une noix de beurre et un peu de grana râpé.

**Fondue**

1. Faire chauffer la crème avec un cube de beurre et ajouter le fromage bleu de chèvre petit à petit jusqu'à ce qu'il soit lisse.
2. Une fois le fromage bien incorporé, mouline un peu de poivre.

**Gnocchetti de  
semoule à la  
Farina bóna, au  
cicitt et au  
fromage bleu  
de chèvre du  
Tessin**

## ACCOMPAGNEMENT

Servir la fondue bien chaude comme base du plat avec les gnocchis dessus.

Décorer avec quelques feuilles de marjolaine.