

Gnocchi di patate senza farina con panna di carote, pesto di sedano verde, fagiolini e noci tostate



Una ricetta vegana, gluten free e lactose free di Davide Asietti del BLU Restaurant & Lounge in collaborazione con Pietro Leemann.

Preparazione



Tempo richiesto ca. 60 minuti



Difficoltà Media - Per appassionati



Dosi 4 persone

Caratteristiche



Piatto Vegetariano - Gnocchi



Prodotto tipico Patate - Km 0



Adatto in Primavera - Pranzi sani

INGREDIENTI

Gnocchi

- 900 g patate per gnocchi
- 160 g fecola di patate
- 6 g di sale
- 30 g purea di barbabietola
- 30 g purea di spinaci
- 1 bustina di zafferano

Vellutata di carote

- 350 g carote
- 1/2 l di latte di soia
- 10 g di sale
- 30 g olio evo
- Pepe qb.

Pesto di sedano

- 175 g di sedano verde
- 25 g di prezzemolo
- 25 g di pasta di mandorle
- 50 g di olio evo
- 25 g d'acqua

Guarnizione

- 5/6 gherigli di noci
- 50 g di fagiolini verdi precedentemente tagliati a metà e cotti

PROCEDIMENTO

Gnocchi

1. Cuocere le patate con la pelle in acqua bollente salata, una volta cotte scolarle, lasciarle intiepidire e sbucciarle;
2. Passarle subito con lo schiacciapatate, avendo cura di aggiungere all'impasto la fecola e il sale;
3. Per ottenere gli impasti colorati dividere l'impasto in 3 (250 g l'uno), per il giallo aggiungere una bustina di zafferano, per i rossi 30 g di purea di barbabietola, per i verdi 30 g di purea di spinaci;
4. Dopo aver preparato la massa degli gnocchi e averla suddivisa nei vari colori, stenderla a rotoli di 2 cm di diametro e porzionarli ogni 2 cm.

Vellutata di carote

1. Pelare le carote, tagliarle in piccoli pezzi, farle cuocere nel latte di soia;
2. Una volta cotti avere cura di frullare bene il tutto in maniera omogenea, aggiungendo 30 g di olio evo e aggiustare di sale.

Pesto di sedano

1. Cuocere il sedano e il prezzemolo per 5 minuti in acqua bollente, scolare, asciugare bene e raffreddare;
2. Frullare il tutto aggiungendo la pasta di mandorle, l'olio evo e l'acqua;
3. Aggiustare di sale e pepe.

Servire

Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata per 3 – 4 minuti, una volta cotti scolarli e servirli in un piatto fondo con la crema di carote, precedentemente scaldata, a specchio (salsa adagiata sul fondo del piatto). Adagiare gli gnocchi con cura di alternarne i colori, aggiungere sopra il pesto di sedano i gherigli di noce e i fagiolini.