




Gnocchetti di semola alla Farina bóna, cicitt e formaggio blu di capra ticinese






Una ricetta dello Chef Eugenio Belfiore presso il Ristorante Ai Giardini di Sassa.

Preparazione

	Tempo richiesto	Ca. 45 minuti
	Difficoltà	Facile - Per tutti
	Dosi	4 persone

Caratteristiche

	Piatto	Carne - Cicitt
	Prodotto tipico	Cicitt - Km 0
	Adatto in	Autunno - pranzi in famiglia

INGREDIENTI

**Gnocchetti di
semola alla
Farina bóna,
cicitt e
formaggio blu
di capra
ticinese**

- 110 g Farina bóna
- 80 g farina di semola
- 55 g farina 00
- 135 g acqua
- 20 g olio
- 30 g uova intere pastorizzate
- 5 g sale
- 120 g cicitt
- 200 ml panna
- 200 g blu di capra
- 50 g burro
- 20 g grana grattugiato
- Sale e pepe

Gnocchi**PROCEDIMENTO**

1. Mischiare le farine.
2. A parte prendere l'acqua, l'olio e il sale e portarli ad ebollizione.
3. Unire alla farina iniziando a impastare aiutandosi inizialmente con una forchetta.
4. Quando inizia a rapprendersi unire le uova e finire di impastare ottenendo un impasto omogeneo.
5. Lasciare riposare per 20 minuti e iniziare a formare i nostri gnocchi.

Salsa

1. In una padella saltare il cicitt, privato del budello, con un filo d'olio.
2. Una volta che raggiunge un colore ambrato sfumare con un mestolo d'acqua di cottura degli gnocchi.
3. Una volta che gli gnocchi sono cotti, mantecarli con una noce di burro e una spolverata di grana grattugiato.

Fonduta

1. Scaldare la panna con un cubetto di burro e aggiungere poco alla volta il blu di capra fino ad ottenere una crema omogenea.
2. Una volta che il formaggio è stato incorporato del tutto, macinare del pepe.

**Gnocchetti di
semola alla
Farina bóna,
cicitt e
formaggio blu
di capra
ticinese**

IMPIATTAMENTO

Servire la fonduta ben calda come base del piatto con sopra gli gnocchi.
Decorare con qualche fogliolina di maggiorana.