

Gnocchi di patate al rosmarino, pomodorini confit e mousse all'acqua di pomodoro



Una ricetta vegetariana di Martina De Michele del Ristorante Fiore di Pietra del Monte Generoso

Preparazione

	Tempo richiesto	Ca. 120 minuti
	Difficoltà	Media - Per appassionati
	Dosi	4 persone

Caratteristiche

	Piatto	Vegetariano - Gnocchi
	Prodotto tipico	Pomodoro datterino - Km 0
	Adatto in	Estate - Pranzi Leggeri

INGREDIENTI

Gnocchi

- 1 kg patate
- 1 uovo medio
- 300gr di farina 00
- Rosmarino 2 rametti
- Sale fino q.b
- Olio evo

Pomodori confit

- 300gr pomodori datterino
- Sale, zucchero
- Rosmarino

Ingredienti mousse pomodoro

- 300gr succo di pomodoro
- 16gr stabilizzante a freddo
- 3gr xantana
- Sale pepe q.b

PROCEDIMENTO

Gnocchi

1. Lavare le patate, pelare e bollire in abbondante acqua salata. Successivamente raffreddarle, schiacciarle e metterle in una ciotola.
2. Nel frattempo realizzare un trito di rosmarino soffritto in olio che sarà aggiunto all'impasto. Quindi aggiungere la farina, rosmarino e un pizzico di sale alle patate che saranno lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Infarinare la spianatoia e stendere l'impasto con il mattarello in una sfoglia di circa 2 cm, se necessario infarinare anche il mattarello. Tagliare delle strisce ed arrotolare con le mani; con il coltello tagliate dei tocchetti, possibilmente tutti uguali e riservare gli gnocchi ottenuti in una teglia infarinata.

I pomodori confit

1. Lavare i pomodorini e tagliarli in due, disponendo la parte tagliata verso l'alto. Sistemarli su una teglia precedentemente unta con olio e cospargere di zucchero sale e rosmarino tritato
2. Trasferire in forno preriscaldato a 70° e fare cuocere per 4h oppure 140° 2h

La spuma di pomodoro

Servire

1. Condire il Succo di pomodoro filtrato con sale e pepe e mixare con stabilizzante e xantana successivamente riempire e caricare il sifone con 1 bomboletta

Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata e nel frattempo preparare un burro nocciola in una padella, leggermente salato. Aggiungere i pomodori confit che prenderanno sapore nel burro e rilasceranno la loro essenza leggermente dolce. Scolare gli gnocchi nella stessa padella con un cucchiaio di acqua di cottura. Mantecare delicatamente aggiungendo aria e spessore al burro nocciola. Impiattare i nostri gnocchi e sifonare l'acqua di pomodoro al centro oppure creando dei piccoli spuntoni alternati. Decorare a piacimento aggiungendo qualche altro pomodorino confit o un rametto di rosmarino.