

Gnocchi di patate colorati


Ricetta del locale
Salice Blu – Bellagio (CO)



Ingredienti

- 250 g di patate
- 1 tuorlo
- 75 g di amido di mais
- 100 g di mix di farine sg*
- Noce moscata, q.b.
- 100 g di spinaci
- 50 g di barbabietole cotte a vapore



Porzioni  x 2/3 pz

Tempo 30 minuti

Legenda

*: con dicitura senza glutine, dietetico, nel Prontuario AIC degli alimenti, con marchio Spiga Barrata

Lava le patate sotto acqua corrente, quindi avvolgi ognuna in carta stagnola. Poni in forno a 140° C per circa 1 ora e 20 minuti.

Nel frattempo, lava e monda gli spinaci eliminando i gambi più duri, quindi sbollentali in poca acqua fredda, strizzali molto bene e tritali finemente.

Una volta ultimata la cottura delle patate, toglile dal forno e spacchettale facendo attenzione a non scottarti.

Schiaccia le patate con uno schiacciapatate su un tagliere di legno o comunque su un piano di lavoro non di marmo, in modo che non si freddino.

Unisci il tuorlo, l'amido di mais, un pizzico di sale e della noce moscata grattugiata al momento. Amalgama con le mani fino ad ottenere una massa piuttosto corposa.

Dividi l'impasto ottenuto in tre porzioni uguali. Alla prima aggiungi gli spinaci tritati e metà della farina sg, alla seconda porzione le barbabietole frullate e la farina sg rimasta. Lascia la terza porzione così com'è.

Impasta in modo da amalgamare gli ingredienti alle varie porzioni, poi forma dei cilindri infarinando il piano su cui lavori in modo che non si attacchino e con un coltello taglia gli gnocchi e modellali con i palmi delle mani.