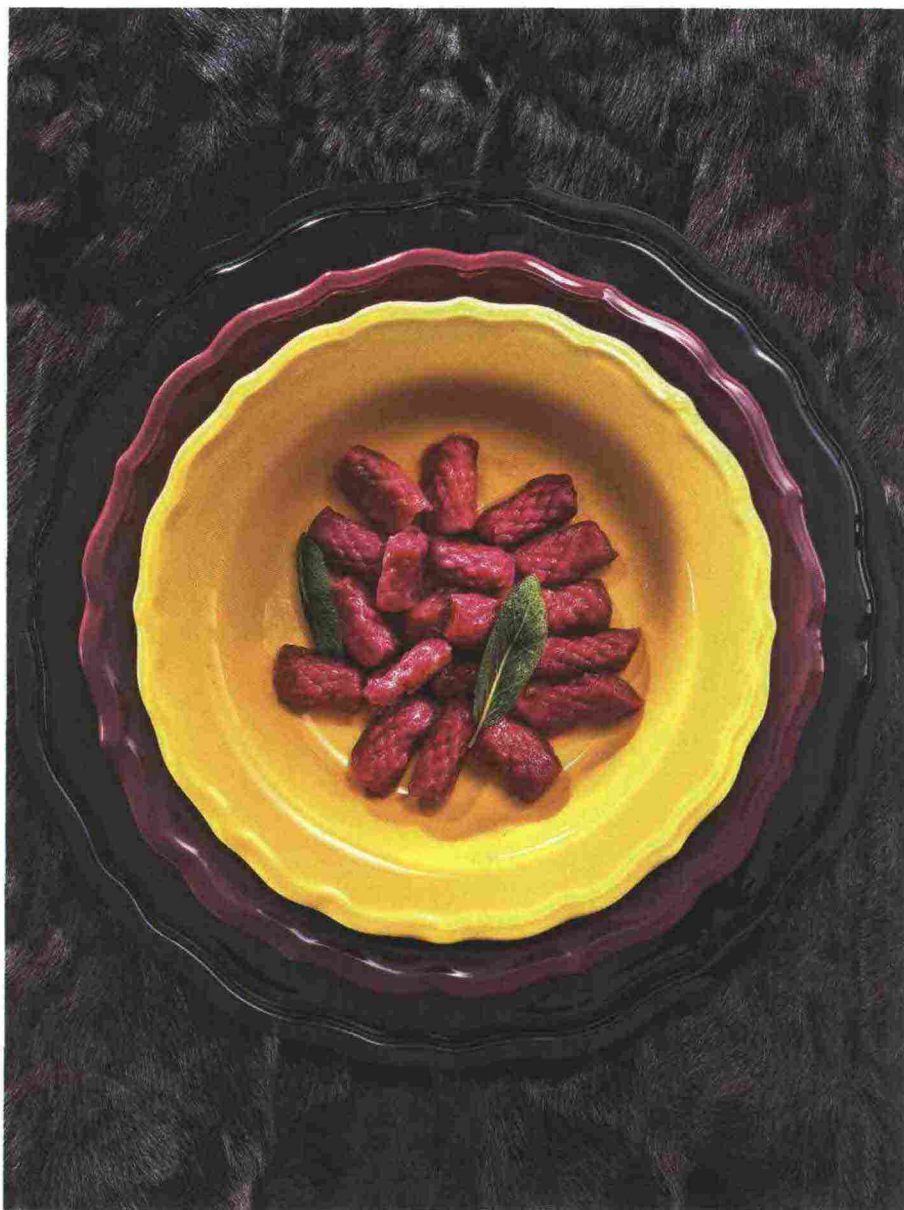


GNOCCHI DI BARBABIETOLE E RICOTTA AL BURRO FUSO E NOCE MOSCATA



INGREDIENTI

per 4 persone: 175 g di barbabietole lessate, 250 g di ricotta, 160 g di farina, 70 g di grana grattugiato, noce moscata, burro salato, sale

- Mettete nel mixer la ricotta e le barbabietole a pezzetti e frullate fino a formare una crema. In una ciotola mescolate la farina setacciata, il grana, un pizzico di sale e uno di noce moscata. Unite la crema di barbabietola e lavorate per amalgamare. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 15 minuti. Ritirate quindi l'impasto, staccatene un pezzo alla volta, rotolatelo sul piano infarinato per ricavarne bastoncini sottili e tagliate *gli gnocchetti*. Cuoceteli in abbondante acqua salata, scolateli con la schiumarola qualche minuto dopo che sono venuti a galla e versateli in una padella dove avrete fatto fondere il burro. Fate saltare per pochi minuti, spolverate di grana e noce moscata e servite subito.

FOOD STYLIST Gino Fantini
IN TAVOLA Pelliccia di agnello Kid (condorpelli.it). Sottopiatto in acrilico Giotto (mariolucagiusti.com), piatto piano e fondo in stoneware, linea Claire (comtesse.it)

LA SPESA Courtesy Simply (simplymarket.it).

5/12/2015
ZUPPA ROSSA CON ANETO E PANNA



12/12/2015
BARBABIETOLE IN SALSINA DI CAPPERI



19/12/2015
TARTE TATIN DI BARBABIETOLE

