

# Gnocchi di patate e barbabietola ripieni

Gli **gnocchi ripieni** sono una versione ancora più ricca e golosa degli gnocchi tradizionali. Il loro segreto? Un ripieno buonissimo e filante, fatto di pancetta e scamorza affumicata, e un condimento delicato ma gustosissimo.

Questo primo piatto ricco e versatile è ideale per un pranzo o una cena tra amici, anche perché possiamo prepararlo e diciarcelo: quanto è divertente preparare gli gnocchi fatti in casa.

## Procedimento

Lessate le patate a partire da acqua fredda per circa 35/40 minuti. Quando riuscirete a infilzare facilmente con una forchetta, scolate e lasciate raffreddare. Nel frattempo tagliate la barbabietola a dadini e trasferitela nel boccale di un mixer a immersione. Unite una patata sbucciata e frullate fino ad ottenere una crema liscia.

A questo punto versate la farina sulla spianatoia e formate una fontana. Schiacciate le patate ormai fredde nel centro della farina (la buccia rimarrà all'interno dello schiacciapatate), poi aggiungete la crema di barbabietola e un pizzico di sale.

Unite l'uovo leggermente sbattuto e iniziate a impastare delicatamente con le mani per incorporare tutta la farina. Continuate a lavorare aiutandovi con un tarocco fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla e copritela con un canovaccio.

Prelevate una porzione per volta e spolverizzate con della semola, poi formate un filoncino. A differenza dei classici gnocchi di patate, per preparare gli gnocchi di barbabietola è preferibile preparare le patate a pasta gialla, sempre invecchiate. Inoltre si consiglia di lasciarle raffreddare prima di schiacciarle altrimenti l'impasto risulterà troppo morbido e sarà necessario aggiungere ulteriore farina.

Con l'impasto formate delle palline e schiacciatele leggermente in modo da poter inserire al centro un quadruccio di provola e uno di pancetta precedentemente tagliati.

Per cuocere gli gnocchi di barbabietola basterà tuffarli in acqua bollente salata e scolarli non appena risaliranno in superficie. In una padella ampia inserite la crema di latte di Bufala e lasciatela sobbolire leggermente, saltate gli gnocchi.

Decorate i piatti con la barbabietola avanzata e spolverate con Grana Padano DOP.



## Ingredienti

**150 g** barbabietola precotta

**1 kg** patate (vecchie)

**350 g** farina 00

**1** uovo

**150 g** provola affumicata

**80 g** pancetta di maiale nero

**250 ml** crema di latte bufalina

**50 g** Grana Padano DOP

Semola di grano duro rimacinata q.b.

Olio extravergine d'oliva  
Verde Sidicino

Sale e pepe



Guarda la  
videoricetta

