

IN FAMIGLIA

 PAGINE
UTILI!

Le ricette di Antonella Clerici

Gli gnocchi, un piacere pieno di colori

UN PIATTO
SOSTANZIOSO
PER FARE
UNA SCORTA
DI ENERGIA.
LI PREPARO
(E LI MANGIO)
QUANDO MI
VIENE VOGLIA

«**G**iovedì gnocchi», si dice. E bisognerebbe aggiungere: «Venerdì pesce e sabato trippa». Praticamente, **un menu completo che affonda le radici nel dopoguerra e nella cultura cattolica.** L'origine di questo detto è dovuta al fatto che il venerdì si digiunava o si mangiava un piatto leggero a base di pesce. Il giorno prima, quindi, servire gnocchi era perfetto.

È un piatto sostanzioso al punto giusto per fare una scorta di energia. **Ovviamente, non preparo gli gnocchi tutti i giovedì, non bado al giorno della settimana:** mi piace mangiarli, quando mi viene voglia! Nella prima ricetta, gli gnocchi sono realizzati con la zucca. **Prima di servirli potete mischiare alla spolverata di Parmigiano o Grana un paio di amaretti sbriciolati:** daranno un tocco finale insolito e sorprendente.

GNOCCHI DI ZUCCA

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

Per gli gnocchi: 400 g di zucca già pulita; 300 g di patate; 170 g di farina; un pizzico di noce moscata; 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva; sale; pepe.

Per il condimento: 50 g di burro; 50 g di Grana Padano; 3-4 foglie di salvia.

PREPARAZIONE

✓ Tagliate la zucca a fettine di circa un centimetro. Ponetele su una teglia foderata di carta da forno, ungetele con l'olio d'oliva e salate leggermente. Infornate a 180 °C per circa 20-25 minuti.

✓ Lavate le patate e lessatele per circa 20-25 minuti. Frullate la zucca, passate le patate e mettetele in una ciotola.

✓ Fate raffreddare, unite metà della farina, la noce moscata e pepate; lavorate e trasferite su un piano con la restante farina. Formate dei salsicciotti e tagliate gli gnocchi.

✓ Sciogliete in una padella il burro con la salvia. Cuocete gli gnocchi e trasferiteli nella pentola con burro e salvia; aggiungete il Grana Padano e fate insaporire per circa un minuto. Impiattate e servite subito.



100 OGGI ● Il 27 ottobre si tiene la festa della castagna di Marola (Reggio Emilia) con laboratori e passeggiate nei boschi



GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON ZUCCHINE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:
300 g di patate viola (varietà Vite-lotte); 50-100 g di farina 0; un tuorlo; 3 zucchine; ½ cipolla rossa; 15 g di Grana Padano; 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva; 2 cucchiaini di latte; sale.

PREPARAZIONE

✓ Lessate le patate in abbondante acqua e, quando saranno cotte e morbide, scolatele e sbucciatele, quindi mettetele nello schiacciapatate, ripassando la polpa più volte. Poi aggiungete il sale e un po' di farina e amalgamate.
✓ Unite alle patate, il tuorlo e tanta farina quanto basta a ottenere un impasto di consistenza morbida.

Ricavatene tanti pezzetti e fate dei cordoncini di circa 1,5 cm di diametro. Poi, con un coltello infarinato, tagliate dei dadini e, mano a mano, passateli nella farina.

✓ Tagliate le zucchine a dadini. Fate soffriggere la cipolla tritata nell'olio extravergine, unite le zucchine, un pizzico di sale e portate a cottura a fuoco vivace, aggiungendo un poco di acqua, se necessario (poca alla volta o rischierete di bollirle).

✓ Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli non appena verranno a galla e metteteli nella pentola con le zucchine. Saltate velocemente in padella con il latte e impiattate, spolverizzando con il Grana Padano.

SCELTI PER VOI

INIZIATE LA GIORNATA CON UN PIZZICO DI MAGIA

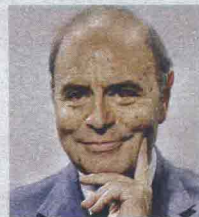
La colazione è più divertente e mette tutti di buonumore se portate a tavola un pizzico di magia. Come quella che trasmette a grandi e piccini il vivace e fantastico Unicorno, protagonista della linea di **Brandani** che porta il suo nome, realizzata nella resistente ceramica New Bone China.



Ci sono le mug, comode e grandi tazze con il manico declinate in cinque decori, da utilizzare anche per le tisane della buona notte (€ 6). E ci sono i piattini, in quattro variopinte varianti (set da due pezzi, € 13,50).

Consigli di Vini

a cura di
Bruno Vespa
giornalista,
scrittore
e conduttore
televisivo



Pregiato Lagrein dall'Alto Adige

Col Lagrein vai a colpo sicuro. Non è troppo strutturato, né poco strutturato. È il vitigno a bacca rossa più pregiato dell'Alto Adige, sta bene su ogni tavola e se ne trovano di ottimi a prezzi ragionevoli.

Solido e compatto

La **Cantina Bolzano**, attiva da un secolo, riesce ad associare alla grande quantità di prodotto (3 milioni di bottiglie) una qualità ineccepibile. Si prenda il **Lagrein Classico 2018 (1)**, che a 10 euro ha un eccellente rapporto qualità-prezzo. Solido, equilibrato associa la compattezza del Lagrein a un buon retrogusto. Gli amatori troveranno a 38 euro nella Riserva Taber 2016 un gran bel vino profumato, garbato, rotondo e ammiccante. Abbiamo assaggiato molte bottiglie degli ultimi 20 anni e nessuna ha deluso.



2

Retrogusto corto

I **patri benedettini di Muri Gries** offrono a 14 euro il **Lagrein di base 2018 (2)**, che rispetta le caratteristiche garbatissime del vitigno con un retrogusto corto e gradevole. Si sale di tono con la Riserva 2016 Abtei Muri a 27,50 euro, davvero un gran bel vino.



Piacevole equilibrio

Equilibrato e piacevole il **Lagrein 2018 di Ansitz Tenuta Waldgries (3, 13 euro)**. È una piccolissima azienda collocata in un posto delizioso alle porte di Bolzano che ha il suo pezzo forte nel Lagrein Mirell: un capolavoro di morbidezza (33,50 euro).



OGGI 101