

E' Natale: gnocchi al ragù di polipo

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron



Dopo questa lunga assenza per la quale chiedo venia a tutti i lettori della rubrica, torno più golosa di prima con tante nuove ricette da condividere con voi tutti. Mancano solo due giorni alla Vigilia di Natale e, come sempre, tutti saremo presissimi da mille preparativi su cosa e come cucinare. Meglio una cena classica o post moderna? Meglio affidarsi alla tradizione o scegliere un menu alternativo? Vi dico che tutto è concesso, anche le commistioni, purché la vostra cena sia all'insegna dell'eleganza e delle porzioni moderate visto i tre giorni di fuoco che ci attendono.[MORE]

Dal canto mio vi do un delizioso suggerimento per un primo piatto davvero speciale, da farvi leccare i baffi. Ho avuto il piacere di assaggiarlo a casa di alcune mie amiche e poi ho rubato la ricetta dal loro sito www.acenadallesorelle.com.

Si tratta di gnocchi di pasta cotta, anche molto semplici da preparare, conditi con un saporitissimo ragù di polipo.

Gnocchi per 8 persone:

1 l e 250 ml di acqua;

1,4 kg di farina.

Mettete a bollire l'acqua e nel frattempo, su una spianatoia disponete a fontana 700 gr di farina.

Quando l'acqua comincerà a bollire, spegnete il gas e con un mestolo, unitela poco alla volta alla farina, mescolando il tutto con un cucchiaino.

Una volta che l'impasto si sarà raffreddato, continuate a lavorarlo con le mani unendo la farina

residua. Impastate fino a che, tagliando con un coltello, all'interno dell'impasto non si saranno formate delle bolle.

A questo punto, dividete l'impasto in tante porzioni che andranno sfilate e tagliate a dadini.

Arriciate ogni dadino con il dito indice e disponeteli su una tovaglia dopo averli leggermente infarinati.

Per il ragù di polipo:

1 cipolla grande di Tropea;

2 carote;

1 scatola da 400 gr di pezzettoni;

1 kg di polipo fresco;

1 bicchiere di vino bianco;

sale q.b.;

pepe q.b.;

olio evo q.b.

Preparate un trito di cipolla e carote e mettetele a rosolare in una pentola con l'olio evo e un bicchiere di acqua.

Nel frattempo pulite il polipo e tagliatelo a pezzi non troppo piccoli.

Quando il fondo sarà cotto, unite il polipo e lasciate cuocere per 40 minuti circa, trascorsi i quali sfumerete il tutto con il vino. Fate evaporare e insaporite con del pepe.

Aggiungete i pezzettoni e aggiustate di sale. Il ragù dovrà finire di cuocere a fuoco lento per circa un'ora.

Condite i vostri gnocchi con questo ragù e servite il piatto quando è ancora ben caldo.

Un consiglio sulla cottura degli gnocchi: la pentola dove li cuocerete va riempita solo per metà e l'acqua va salata. Gli gnocchi saranno cotti quando saliranno a galla.

Buon appetito e buon Natale.

Mia S. Aaron