

Gnocchi con pistacchio e mortadella e burrata



Ricetta per cinque persone:

1 kg di gnocchi

250 g di mortadella

300 g di pistacchio

Olio evo q.b.

Sale q.b.

150 g di parmigiano reggiano

1 spicchio d'aglio

500 g di burrata pugliese

In un robot da cucina mettiamo dentro circa 150 ml di olio EVO , l'aglio, il sale. Iniziamo a frullare. Aggiungiamo nell'ordine il pistacchio, il parmigiano, e frulliamo fino ad ottenere una crema omogenea.

In un tegame mettiamo dentro circa 750 ml d'acqua, aggiustiamo di sale e copriamo con MC. Facciamo scaldare l'acqua per qualche minuto e mettiamo dentro gli gnocchi cercando di non farli ammucchiare fra di loro, mettendoli in un unico strato nel tegame.

Copriamo con MC E facciamo cuocere per circa sette minuti.

À questo punto mettiamo dentro il pesto di pistacchio la mortadella precedentemente tagliata a dadini e la burrata stracciata precedentemente, amalgamiamo il tutto impiattiamo e decoriamo a piacere.

Paolo Fugali