Gnocchi di malva

Lo chef Alberto Iacoboni ci propone la sua ricetta degli Gnocchi di malva: semplici da preparare, belli, buonissimi e salutari, grazie all’erba officinale come ingrediente.

Foto © Alberto Iacoboni.

Soprendete i vostri ospiti con questi **gnocchi di malva**, una variazione di quelli tradizionali che vengono preparati con l'aggiunta della malva, un'**erba officinale ricca di proprietà benefiche**. Infatti viene utilizzata fin dal 600 come **rimedio medicamentoso**.

Si può raccogliere nei giardini, nei parchi e nei boschi e si presenta come un cespuglio di cui esistono oltre 40 specie diverse. Può arrivare fino a 90 centimetri, le foglie sono piccole e ricoperte di peluria; i fiori hanno un colore violaceo.

Ricetta

Categoria: primi piatti
Difficoltà: bassa
Costo: basso
Dosi: per 4 persone

Ingredienti

- 500 grammi di patate;
- 250 grammi di malva;
- 150 grammi di farina;

- 1 uovo;
- 1 mazzo di basilico;
- 150 grammi di Zola DOP;
- 1 spicchio aglio.

Preparazione

Dopo aver bollito le patate, sbucciarle e passarle, quindi incorporare la malva precedentemente saltata in padella con aglio e basilico.

Aggiungere l'uovo e la farina, impastando fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Procedere a fare i classici gnocchi.

Frullare il basilico con dell'acqua; mettere il liquido ottenuto in una pentola portandolo a 55/60°. Abbassiamo al minimo il fuoco e noteremo che la clorofilla inizierà ad affiorare in superficie coagulandosi. Mano mano che che questo avviene, asportare la clorofilla con un cucchiaio e la adagiamo su un panno di lino extra fine (quelli per filtrare i brodi di pesce) a sua volta appoggiato ad una base di ghiaccio.Il risultato sarà una sorta di pasta di basilico abbastanza compatta.

A questo punto la emulsioniamo con un frullatore a immersione, aggiungendo l'olio fino a raggiungere la consistenza desiderata: sarà una salsa profumatissima e dal sapore concentrato.

Tagliare dei pezzetti di Zola.

Bollire gli gnocchi e saltarli in padella con il burro. Trasferirli in un piatto insieme allo Zola. Prima di servire versare la clorofilla e decorare con fiori di malva.

Foto © Alberto Iacoboni.

Data di creazione
15/07/2016

Autore
redazione