

Gnocchi di ceci ripieni di Pecorino Toscano DOP e curry



Ingredienti

Per gli gnocchi

- 125 g di farina di ceci
- 125 g di farina 00
- 30 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 1 cucchiaio di curry
- Sale q.b.

Per il ripieno

- 150 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 1 cucchiaio di curry
- Latte q.b.
- Sale q.b.

Per la salsa

- 50 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 100 g di latte
- 1 cucchiaino di curry
- Sale q.b.

Per guarnire

- Una manciata di noci tritate
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Procedimento

Setacciate le due farine insieme a un pizzico di sale.

Portate a ebollizione 250 cl di acqua, spegnete il fuoco, unite il mix di farine e il curry mescolando energicamente con un cucchiaio di legno. Lasciate intiepidire e lavorate con le mani fino a ottenere un composto sodo e liscio.

Preparate il ripieno impastando con le mani il Pecorino Toscano DOP grattugiato e il curry con qualche goccia di latte. Aggiustate di sale.

Formate gli gnocchi aiutandovi con le mani leggermente umide, mettete dentro un pezzetto di ripieno, chiudeteli facendo roteare la pallina tra i palmi delle mani, in modo che in ripieno non fuoriesca, e disponeteli su un piano infarinato.

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata bollente, quando salgono in superficie aspettate un altro paio di minuti e poi saranno pronti.

Preparate la salsa facendo sciogliere il Pecorino Toscano con curry, latte e un pizzico di sale.

Saltate gli gnocchi in padella con la crema per qualche minuto, impiattate e guarniteli con noci tritate tostate e una generosa grattugiata di pepe nero.

(Valeria Gallorini del blog *Una gatta in cucina*)