

# **GNOCCHI ALLA PARIGINA GRATINATI CON FORMAGGI E ASPARAGI**

Gli **gnocchi alla parigina gratinati con formaggi e asparagi** sono un primo piatto vegetariano molto saporito. Ho scoperto questi gnocchi diversi anni fa grazie ad una ricetta in una rivista e mi sono subito piaciuti moltissimo, era troppo tempo che non li preparavo e quindi ho deciso di proporli, in versione un po' diversa, gratinati con una crema fatta di formaggi e asparagi. In inverno potete sostituire gli asparagi con la zucca o i funghi. Se volete un sapore più delicato utilizzate dei formaggi meno "forti" con il parmigiano al posto del pecorino e l'asiago al posto del gruyère.

Questo tipo di gnocchi viene realizzato con l'impasto utilizzato per i bignè e sono piuttosto semplici da fare ma necessitano di alcuni accorgimenti che spiego a fine ricetta.



  
*Conchiglie di Venere*

# GNOCCHI ALLA PARIGINA GRATINATI CON FORMAGGI E ASPARAGI



- **per gli gnocchi**
- 4 uova medie
- 120 g di farina 00
- 1600 g di acqua
- 50 g di burro
- 60 g di parmigiano reggiano grattugiato
- **per il condimento**
- 200 g di asparagi al netto
- 4 cipollotti freschi
- 150 g di latte intero
- 15 g di farina 00
- 60 g di pecorino grattugiato+ altro per completare
- 40 g di gruyère grattugiato
- pepe nero

1. Per gli gnocchi, mettete in un pentolino antiaderente l'acqua ed il burro, quando quest'ultimo sarà sciolto unite la farina in una sola volta e mescolate velocemente con un cucchiaio di legno.
2. Quando il composto sarà omogeneo e si formerà un palla togliete dal fuoco e aggiungete il parmigiano, mescolate.
3. Trasferite l'impasto in una ciotola e fate intiepidire.
4. Sbattete le uova in una ciotola ed unitele all'impasto per gli gnocchi, mescolate bene fino a far amalgamare il

tutto.

5. Otterrete una pasta della consistenza morbida, tipo crema pasticcera.
6. Per il condimento, lavate gli asparagi ed eliminate la parte dura dei gambi, pesate il quantitativo necessario.
7. Tagliate gli asparagi in pezzi, tenete da parte le punte e lessate 10 minuti il resto.
8. Unite le punte e lessate ancora per 5 minuti.
9. Scolate gli asparagi e tenete da parte.
10. Mondate i cipollotti e tagliateli a rondelle, fateli soffriggere pochi minuti in una padellina con un filo d'olio.
11. Mettete la farina in un pentolino antiaderente ed unite il latte a filo mescolando per non formare grumi.
12. Mettete sul fornello e cuocete a fiamma bassa mescolando continuamente con una frusta, appena inizia a bollire è pronto.
13. Unite il pecorino ed il gruyère e fateli sciogliere.
14. Unite gli asparagi, tenete da parte 12 punte, ed i cipollotti cotti.
15. Frullate tutto fino a formare una crema piuttosto liscia.
16. Mettete a bollire abbondante acqua salata.
17. Mettete il composto degli gnocchi in una sac a poche e taglaite la punta in modo che la circonferenza del taglio sia circa 1 cm scarso.
18. Posizionatevi con la sac a poche sulla pentola dove bolle l'acqua, con la mano sinistra tenete la sac a poche e con la destra un coltello, con il suo dorso tagliate gli gnocchi man mano che esce l'impasto.
19. Cuocetene pochi per volta.
20. Quando vengono a galla lasciateli cuocere circa 1 minuto.
21. Sul fondo delle mini cocotte LE CREUSET mettete un cucchiaino di crema di asparagi e formaggi e coprite con uno strato di gnocchi, coprite con altra crema e proseguite con altri due strati o fino a riempire,

decorate con le punte degli asparagi tenute da parte e cospargete con pecorino grattugiato e pepe nero.

22. Cuocete a 180°C per 15 minuti poi passate sotto il grill per 4 minuti, controllate che la superficie non bruci, deve formarsi una leggera crosticina.
23. Togliete dal forno e servite subito direttamente dentro le cocottine LE CREUSET.
24. **IMPORTANTE**
25. Gli gnocchi alla parigina una volta saliti a galla, a differenza di quelli classici, vanno cotti per circa un minuto altrimenti dentro potrebbero essere troppo crudi ma non cuoceteli troppo altrimenti si spappolerano. Non fate gnocchi troppo grossi altrimenti l'interno sarà difficile da cuocere e gli gnocchi si romperanno una volta scolati.
26. Per rassodare gli gnocchi una volta cotti potete passarli in acqua fredda.
27. Consiglio di provare a cuocerne un paio prima di farne un quantitativo superiore per regolarsi con dimensioni e tempi.



  
*Confezioni di Venere*



  
*L'ambrosia di Venere*



*Complac di Venere*





  
*Lombello di Venere*

Ricetta realizzata con mini cocotte LE CREUSET