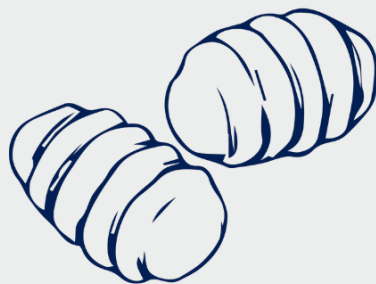


**NON È GIOVEDÌ  
SENZA GNOCCHI**

---





## **INGREDIENTI**

(Per 4 persone)

### **PER GLI GNOCCHI**

- 1 kg di patate
- 1 uovo medio
- 200 g di farina "00"
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 30 g di polvere di pomodoro
- Sale q.b.

### **PER LA SPUMA**

- 250 g di burrata
- 150 g di panna fresca liquida
- Sale e pepe q.b.

### **PER IL BASILICO CRISTALLIZZATO**

- 15 foglie di basilico fresco
- 1/2 litro di olio per friggere

### **PER LA SALSA DI POMODORO**

- 1 litro di passata di pomodoro
- 2 spicchi d'aglio
- 20 g di olio EVO
- 1 cipolla bionda
- 10 foglie di basilico fresco
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- Pepe q.b.
- 1 cucchiaino di concentrato doppio di pomodoro
- 200 g d'acqua

### **PER DECORARE**

- 40 g di Crackerini Farro bio Matt frantumati
- Fiori edibili



## **PREPARAZIONE**

### **PER GLI GNOCCHI**

Cuocere le patate in abbondante acqua salata partendo da freddo per circa 40' dal bollore. Sciogliere la polvere di pomodoro nell'uovo e sbattere leggermente. Sbucciare e schiacciare le patate, unire l'uovo, il parmigiano, la farina e il sale formando un composto omogeneo. Formare gli gnocchi come da tradizione con la forchetta.

### **PER IL BASILICO CRISTALLIZZATO**

Friggere per 3" il basilico in olio di semi a 180 gradi.

### **PER LA SPUMA**

Salare e pepare la burrata, frullarla molto bene, aggiungere la panna, mescolare senza montare e filtrare direttamente nel sifone. Caricare con una bombola e far riposare in frigo 10'.

### **PER LA SALSA DI POMODORO**

Rosolare la cipolla tagliata a pezzi insieme all'aglio e al basilico con l'olio EVO. Aggiungere la passata, l'acqua, il concentrato, il sale, lo zucchero e pepare. Far cuocere almeno 1 ora.

## **IMPIATTAMENTO**

Cuocere gli gnocchi in acqua salata fino al galleggiamento. Scolarli, asciugarli su carta assorbente e passarli in padella con un filo di olio EVO fino a rosolarli.

Sul fondo del piatto mettere la salsa di pomodoro ben calda, adagiarvi gli gnocchi piastra ti, sifonare la spuma di burrata, completare con i Crackerini Farro bio Matt frantumati, il basilico cristallizzato e i fiori edibili.