



GNOCCHI DI PATATE, ERBE FRESCHE, COZZE NERE, LIMONE E PREZZEMOLO



Ingredienti per gli gnocchi di patate

- 500g patate bollite e setacciate
- 150g farina 00
- 50 g semola
- 2 cucchiaini di parmigiano
- Parmigiano q.b

- Sale e pepe

Ingredienti per le cozze nere

- cozze nere 1 kg

Ingredienti per il limone candito

- Buccia di 2 limoni tagliata a julienne

Ingredienti per le erbe fresche

- timo, maggiorana, aneto, prezzemolo tritate finemente al coltello.

Procedimento

Per gli gnocchi di patate

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, confezionare gli gnocchi.

Per le cozze nere:

Pulire le cozze nere, lavarle ed aprirle in una pentola con un filo d'olio; recuperare il frutto e l'acqua delle stesse

filtrata

Per il limone candito:

Sbollentare in acqua, per tre volte, il limone a julienne.

Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero (200g acqua, 20g zucchero semolato) aggiungere il

limone quando è ancora caldo, lasciare raffreddare.

Per il prezzemolo:

sbollentare le foglie di prezzemolo, emulsionarle con acqua, sale q.b, olio Evo, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo (emulsione)

Cuocere gli gnocchi in acqua salata e, una volta scolati, saltarli in padella con una noce di burro, olio Evo, buccia di limone candito ed erbe a piacere.

Impiattamento:

aggiungere le cozze a frutto, condite in precedenza, agli gnocchi di patate. Condire con olio, succo di limone, trito erbe e pepe nero ed infine completare con l'emulsione al prezzemolo.