



GNOCCHI DI LENTICCHIE ROSSE CON FUNGHI CARDONCELLI E CREMA DI PECORINO



Ingredienti

Per gli gnocchi:

250 g di farina di lenticchie rosse

200 g di acqua

1 cucchiaino di olio

1 pizzico di sale

Per il condimento:

350 g di funghi cardoncelli

80 g di pecorino semistagionato

30 g di nocciole

1 spicchio di aglio

Timo/maggiorana freschi q.b.

Olio extra vergine di oliva

Sale e pepe

Procedimento

Preparare gli gnocchi: setacciare la farina, unire l'olio, il sale e, versare a filo, l'acqua bollente. Questo passaggio si può fare con un frullatore, un robot o una planetaria.

Continuare a mescolare l'impasto fintanto che prende consistenza, man mano che si raffredda passerà dall'essere una pastella a un impasto malleabile.

Formare dei filoncini, tagliare dei tocchetti e cavarli su una tavoletta da gnocchi, aiutandosi con una spolverata di semola rimacinata o della farina di riso per una versione totalmente gluten free.

Lessare in acqua bollente e cuocere, a fiamma moderata, per alcuni minuti, scolarli e padellarli delicatamente.

Preparare il condimento: tritare grossolanamente le nocciole e tostarle in un padellino ben caldo, tenere da parte.

Pulire i cardoncelli spazzolandoli delicatamente con un panno umido o con una spazzola a setole morbide. Tagliarli a cubetti regolari.

Rosolare l'aglio in una padella con un filo di olio, unire i funghi, salare e pepare, cuocere, a fiamma vivace per una decina di minuti. Spegnerne e unire una manciata di foglioline di timo o maggiorana fresca.

Versare il pecorino grattugiato e una macinata abbondante di pepe nero in una ciotola di vetro e, mentre cuoce la pasta, prelevare a cucchiainate l'acqua di cottura – lasciandola intiepidire prima di unirla al formaggio. Mescolare con una frusta fino a ottenere una crema liscia, fluida e priva di grumi.

Trasferire gli gnocchetti direttamente nella padella con i funghi, insaporirli e spegnere. Versare la crema di pecorino, smuovendo la padella per mantecare.

Servire cospargendo di granella di nocciole tostate.