

GNOCCHI DI PATATE E PORRO CON VELLUTATA DI CASCIOTTA DI URBINO E SALMONE

Ingredienti per 4 persone

GNOCCHI DI PATATE E PORRO

- GR 400 DI PATATE
PASTA BIANCA
- GR 30 DI PORRO
- GR 50 BURRO
- Q.B. SALE FINO

VELLUTATA DI CASCIOTTA

- 500 GR DI BRODO
VEGETALE
- 40 GR DI BURRO
- 40 GR DI FARINA
- 50 GR DI CASCIOTTA
A CUBETTI PICCOLI
- NR 1 ROSSO D'UOVO
- GR 30 PANNA FRESCA
- Q.B. SALE FINO
- Q.B NOCE MOSCATA

SALMONE

- GR 200 DI CUORE
DI SALMONE
- Q.B. TIMO
- Q.B. LIMONE SCORZA
- SALE FINO
- OLIO EXTRAVERGINE



GNOCCHI DI PATATE E PORRO CON VELLUTATA DI CASCIOTTA DI URBINO E SALMONE *procedimento*

GNOCCHI DI PATATE E PORRO

LAVARE LE PATATE, METTERE IN UNA PENTOLA E COPRIRE CON ABBONDANTE ACQUA. PORTARE AD EBOLLIZIONE E CUCINARE. SCOLARE. SBUCCIARE E SCHIACCIARE ALLO SCHIACCIA PATATE. MONDARE E LAVARE IL PORRO. TRITARE. IN UNA CASSERUOLA INSERIRE IL BURRO, IL PORRO E FAR APPASSIRE, UNIRE LE PATATE, TOSTARE E REGOLARE DI SALE. PASSARE AL SETACCIO FINE, INSERIRE IN UN SACCO A POCHE MUNITO DI BOCCHETTA LISCIA.

VELLUTATA DI CASCIOTTA

PORTARE AD EBOLLIZIONE IL BRODO VEGETALE. IN UNA CASSERUOLA SCIOLIERE IL BURRO UNIRE LA FARINA E REALIZZARE UN ROUX. UNIRE UN PÒ DI BRODO VEGETALE ALLA VOLTA FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO LISCIO ED OMOGENEO. SPOSTARE DAL FUOCO. UNIRE LA CASCIOTTA, IL ROSSO DILUITO NELLA PANNA FRESCA, REGOLARE DI SALE E NOCE MOSCATA.

SALMONE

CONDIRE IL SALMONE CON POCO SALE E OLIO EXTRAVERGINE. INSERIRE IN UNA BUSTA SOTTOVUOTO DA COTTURA CON LA SCORZA DI LIMONE E IL TIMO. CUCINARE A 52 GRADI PER 50 MINUTI. TERMINATA LA COTTURA, APRIRE LA BUSTA, INSERIRE IN UN TERMOMIX IL SALMONE E FRULLARE, REGOLARE DI SALE E SETACCIARE. INSERIRE IL SALMONE IN UN SACCO A POCHE MUNITO DI PUNTA A STELLA. IN UN PIATTO DI PORTATA FORMARE DEGLI GNOCCHI CON IL SACCO A POCHE ALLE PATATE. NAPPARE CON LA VELLUTATA DI CASCIOTTA, COMPLETARE CON IL SALMONE E SERVIRE