



GNOCCHETTI AL NERO DI SEPPIA CON SALSA DI SPIGOLA E ZAFFERANO

Ingredienti

Per gli gnocchi: farina 250 gr, nero di seppia 1 bustina da 4 gr, patate 1 kg, sale q.b.

Per la salsa: aglio 1 spicchio, branzino (spigola) 1 da 500 gr, burro 50 gr, panna 200 ml, pepe macinato q.b., rosmarino 1 rametto, sale q.b., vino bianco 1/2 bicchiere, zafferano 1 bustina + degli stimmi

Preparazione

Spazzolate e lavate molto bene le patate, dopodiché mettetele a lessare con tutta la buccia nell'acqua salata.

A cottura avvenuta, sbucciatele ancora calde, passatele al setaccio e lasciatele raffreddare; mettetele poi in una larga ciotola ed unite la farina, il sale e il nero di seppia, poi impastate bene il tutto fino ad ottenere un composto morbido e asciutto (aggiungete eventualmente un po' di farina in più se il composto è appiccicoso).

Su di una spianatoia infarinata, formate dei cordoncini di pasta, che taglierete a pezzetti grandi quanto una nocciola o poco più; potete lasciare gli gnocchetti di questa forma, oppure farli tondi o farli scorrere sui rebbi di una forchetta per dargli la classica forma striata.

Mettete sul fuoco una pentola con dell'acqua che porterete ad ebollizione.

Preparate intanto la salsa di spigola e zafferano, mettendo il pesce, squamato, privato delle interiora e della testa, a scottare in una padella contenente pochissima acqua al fine di poterlo spellare agevolmente.

Se avete comprato dei filetti già puliti, fateli scottare e spezzettandoli in una padella contenente del burro, uno spicchio di aglio, del rosmarino. Dopo qualche minuto aggiungete il vinobianco, il sale e lasciate sfumare, poi quando tutto si sarà ben insaporito, togliete il rosmarino (e se non vi va di lasciarlo nella salsa anche lo spicchio d'aglio) e versate il contenuto della padella nel mixer.

Frullate finemente e mettetete la salsa ottenuta nella padella insieme alla panna e allo zafferano; amalgamate bene la salsa.

Versate gli gnocchi nell'acqua in ebollizione, e quando riemergeranno scolateli bene e buttateli nella padella contenente la salsa di spigola e zafferano, amalgamate la salsa e impiattate gli gnocchetti, spolverizzandoli con erba cipollina o prezzemolo.

Servite immediatamente.

