

GNOCCHETTI DI TOPINAMBUR CON OLIVE TAGGIASCHE, LIMONE E PINOLI

ESECUZIONE: MEDIA

PREPARAZIONE: 60 MIN

PORZIONI: 4

PER GLI GNOCCHI

700 g di topinambur

500 g di patate

1 uovo

170 g di farina (circa)

succo e scorza di un limone

olio extravergine d'oliva

sale

maggiorana

PER IL CONDIMENTO

350 g di topinambur

5 cucchiaini di olive taggiasche

5 cucchiaini di pinoli

scorza di limone

maggiorana

olio

sale

PROCEDIMENTO

Peliamo i topinambur e tuffiamoli nell'acqua e limone, scoliamoli e facciamoli a pezzetti.

Dopo averli saltati in padella con l'olio regoliamo di sale, aggiungiamo un po' di maggiorana e proseguiamo la cottura a fuoco basso, aggiungendo di tanto in tanto qualche cucchiaino d'acqua fino a quando saranno teneri.

Lessiamo le patate con la buccia, peliamole e schiacciamole quando saranno ancora ben calde.

Mettiamo da parte i topinambur che ci serviranno per condire gli gnocchi - considerate un terzo del totale - e tritiamo gli altri al mixer, poi aggiungiamo la crema alle patate schiacciate, uniamo un uovo leggermente sbattuto e la scorza di limone. Mescoliamo bene e poi cominciamo ad aggiungere anche la farina gradatamente, fino a ottenere un composto omogeneo. Tagliamo al coltello le olive taggiasche e tostiamo i pinoli in un pentolino antiaderente.

Portiamo a bollore l'acqua salata per cuocere gli gnocchi e mettiamo il composto di topinambur e patate in una sacca da pasticciere con bocchetta liscia. Lasciamo cadere l'impasto poco per volta nell'acqua e scoliamo gli gnocchi man mano che verranno a galla.

Saltiamoli in padella con un filo d'olio (a piacere anche una noce di burro) insieme ai topinambur che avevamo cotto precedentemente, aggiungiamo le olive, della scorza di limone tritata finemente, la maggiorana e, per finire, i pinoli tostati.