

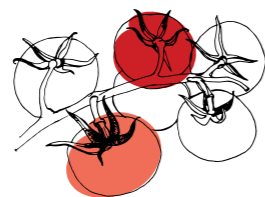


di Marco Scaglione  
Chef Gluten Free



# GNOCCCHI DI PATATE

CON CARCIOFI, GUANCIALE E POMODORINI



## Ingredienti

### PER 4 PERSONE:

500 g patate a pasta bianca  
150 g farina di riso finissima consentita  
50 g amido di mais consentito  
una presa di sale fino  
30 g parmigiano reggiano grattugiato  
una presa di pepe nero macinato

### PER IL CONDIMENTO:

4 carciofi  
2 scalogni  
½ bicchiere di vino bianco fermo  
150 g guanciale  
200 g pomodorini ciliegini  
80 g burro  
8 foglie di basilico fresco  
30 g aceto balsamico igp  
olio extra vergine d'oliva  
sale fino  
pepe nero macinato  
1 limone

**Tempo:** 60 minuti più riposo

## Preparazione

Mettere a bollire una pentola con dell'acqua, portare ad ebollizione e mettere a cuocere le patate per circa 45 minuti a fiamma dolce, scolarle e disporle in una teglia foderata con carta da forno, farle asciugare nel forno caldo a 170 °C per 10 minuti. Sforarle e passarle allo schiacciapatate, facendo cadere la purea direttamente in una terrina, quindi trasferirla sulla spianatoia. Unirvi la farina di riso, l'amido, il parmigiano, aggiustare di sale e pepe, lavorando man mano in modo che si assorba.

Creare una palla con l'impasto, farla riposare per 30 minuti, quindi prelevarne delle parti e rotolarle sulla spianatoia leggermente infarinata, creando dei salamini. Con un coltello infarinato, tagliarli a tocchetti lunghi 5 mm e modellarli sul palmo della mano infarinata, farli poi riposare su un vassoio cosparso con farina di riso.

Sbucciare lo scalogno e tritarlo finemente, riporlo in padella con 3 cucchiaini abbondanti d'olio extra vergine; prendere i carciofi e spogliarli dalle foglie più dure, tagliarli a metà ed eliminare la barba interna con uno spelucchino, affettarli molto sottili nel senso del lungo, riempire una terrina con dell'acqua fredda spremere il limone ed aggiungere i carciofi affettati.

A questo punto accendere la fiamma alla padella dello scalogno e far rosolare a fiamma dolce il tutto, aggiungere i carciofi e farli rosolare bene, sfumare con vino bianco e far evaporare, se necessario per terminare la cottura aggiungere un paio di mestoli di brodo vegetale.

GLUTEN FREE

Mettere una padella a scaldare, prendere il guanciale e tagliarlo a listarelle sottili, versarli in padella e farli scottare qualche minuto, scolare il guanciale dal grasso ed aggiungere ai carciofi.

Eliminare il picciolo dai pomodori, lavarli bene e tagliarli in 4. Al termine della cottura del carciofo aggiungere i pomodori e far cuocere qualche minuto, aggiustare di sale delicatamente perché il guanciale è molto saporito.

Mettere a bollire una pentola con dell'acqua, portare ad ebollizione, aggiustare di sale e mettere a cuocere gli gnocchi in acqua, nel frattempo in una padella a parte far sciogliere il burro a fiamma dolce, scolare gli gnocchi e farli amalgamare bene. Stendere i carciofi su un piatto rettangolare come letto, aggiungere sopra gli gnocchi e per finire completare con delle gocce d'aceto balsamico e delle foglie di basilico fresco.

