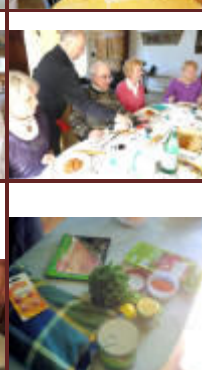
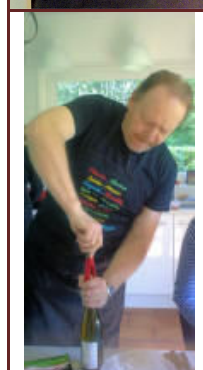
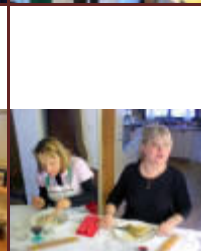
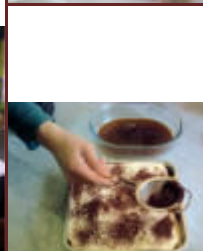
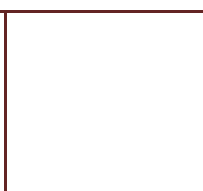


2009

Benvenuti

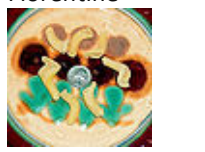
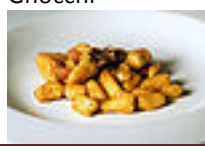
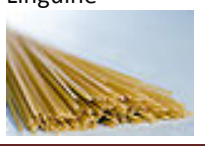
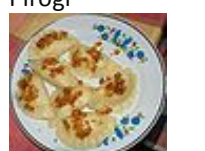
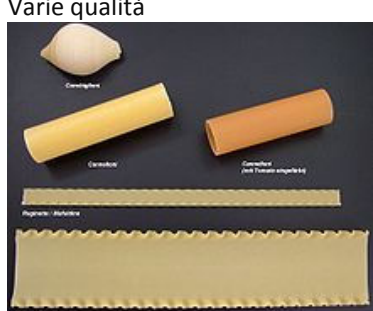
Le ricette di Mariangela

Les recettes de cuisine de Mariangela



2009

Benvenuti

Acini 	Agnolotti 	Agnolotti 	Bigoli 	Bucatini 	Capellini 		
Cappelletti 	Cavatappi 	Cavatelli 	Cellentani 	Cencioni 	Conchiglie 		
Farfalla 	Fettuccine 	Fiorentine 	Fiori 	Fregula 	Fusilli 		
Garganelli 	Gemelli 	Gnocchi 	Lanterne 	Lasagne 	Linguine 		
Lumache 	Maccheroni 	Mafaldine 	Orecchiette 	Orzo 	Pappardelle 		
Passatelli 	Pelmeni 	Penne 	Perciatelli 	Pirogi 	Pizzoccheri 		
Ravioli 	Rigatoni 	Rotelle 	Rotini 	Pasta nel Mercato Centrale di Firenze 			
Spaghetti 	Tagliatelle 	Varie qualità 					
Tagliolini 	Tortelli 						
Tortiglioni 	Vermicelli 	Pasta lunga 	Pasta minuta 				

GNOCCHI E GORGONZOLA

Ingredienti:

- 1 kg di patate (BINTJE) o vecchie patate
- 400 g di farina
- 1 uovo
- 1 cucchiaio d'olio
- 50 g di burro o margarina
- noce moscata
- sale e pepe

Per la salsa :

- gorgonzola
- panna
- Parmigiano grattugiato

Far cuocere le patate e passarle nello schiacciapatate e aggiungete il burro o la margarina.

In un'insalatiera mescolate l'uovo, la noce moscata, l'olio e il sale. Aggiungete l'impasto alle patate e versare la farina. Impastate fino ad ottenere una pasta bella liscia. Formare dei rotolini di 1,5 cm di diametro circa, infarinarli e tagliarli a pezzettini di circa 1 cm. Con l'aiuto di una forchetta, provare a rigare gli gnocchi.

Nel frattempo, far bollire acqua salata a sufficienza e buttare gli gnocchi quando l'acqua bolle. Quando gli gnocchi salgono in superficie, significa che sono cotti.

La salsa : Preriscaldare il grill del forno. In un pentolino, far sciogliere il gorgonzola tagliato a pezzetti a fuoco lento, aggiungere la panna e mescolare per ottenere una salsa omogenea. Mantenere al caldo. Mettere gli gnocchi in un piatto che va in forno. Coprire con la salsa e cospargere con Parmigiano grattugiato. Lasciar gratinare un po'.

GNOCCHI E GORGONZOLA

Ingrédients:

- 1 kg de pomme de terre (BINTJE)
- 400 g de farine
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50 g de beurre ou margarine
- noix de muscade
- sel et poivre

Pour la sauce :

- gorgonzola
- crème
- Parmigiano râpé

Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire. Passez-les au moulin à légumes et incorporez le beurre ou margarine en petits morceaux. Dans un saladier, mélangez l'œuf, la muscade, l'huile et le sel. Ajoutez les pommes de terre écrasées et la farine. Travaillez l'ensemble de façon à obtenir une pâte bien lisse.

Formez des rouleaux de 1.5 cm diamètre. Farinez-les et coupez-les en tronçons de 1 cm. Donnez-leur une forme de gnocchis en les écrasant à la fourchette dans la main.

Pochez les gnocchis dans une grande quantité d'eau frémissante salée. Lorsqu'ils remontent en surface, ils sont cuits.

La sauce : Préchauffer le four. Dans une casserole faire fondre le gorgonzola coupé en morceaux à feu doux, ajouter la crème et mélanger pour obtenir une crème onctueuse. Garder au chaud. Mettre les gnocchis dans un plat à gratin. Couvrir avec la sauce et parsemer avec du Parmesan. Laisser gratiner au four un instant.