

Alessandro Borghese Kitchen Sound, gnocchi di patate al cacao amaro

borghese-7964f107

GNOCCHI DI PATATE AL CACAO AMARO

Tempi:*

Costo:*

Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate

100 g di farina 00

2 tuorli

80 g di cacao amaro

Sale q.b.

400 g di sale grosso

200 g di panna Debic

100 g di mandorla

150 g di parmigiano

50 g di pecorino sardo semi-stagionato

Erbe aromatiche q.b.

Preparazione:

Lavare bene le patate e adagiarle con la buccia su una teglia da forno cosparsa di sale grosso.

Cuocere le patate per 35/45' min. in forno preriscaldato a 170°C. Lasciarle raffreddare, pulirle dal sale grosso e con uno schiacciapatate ottenere un composto soffice ed omogeneo. Disporre il composto a fontana e lavorarlo aggiungendo farina, tuorli, sale e infine il cacao amaro. Dividere L'impasto

preparando dei filoni lunghi e cilindrici del diametro di 1-2 cm e tagliarli per ottenere la tipica forma degli gnocchi.

Dopodichè scaldare la panna, incorporare all'interno i formaggi e amalgamare il tutto con un frullatore. Tostare le mandorle, tritarle per formare una granella e aggiungerne una metà alla salsa. Cuocere gli gnocchi in una pentola d'acqua per circa 2' min. Scolare e mantecarli con la salsa al formaggio. Impiattare rifinendo con della salvia fresca.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**