

Menù Classi seconde

Prima esercitazione

- Gnocchi di semolino alla Romana
- Gnocchi di patate al pomodoro
- Gnocchi di zucca con gorgonzola e noci
- Uovo poche su fonduta di parmigiano e crostino con fiammiferi di pancetta croccante

Materie prime con relative quantità:

30 uova
3 kg di farina 00
1 kg di patate
1 kg di semolino
2 litri di latte
250 grammi di burro
500 grammi di grana padano
1 litro di panna
200 grammi di noci
300 grammi di zucca
300 grammi di pancetta
1 confezione di pancarrè

Gnocchi di semolino alla Romana

Ingredienti:

- Semolino 500 g
- Latte 1 litro
- Burro 50 g
- Grana Padano grattugiato 80 g
- Uova 3 tuorli
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.

Procedimento:

1. Portare a ebollizione il latte con un pizzico di sale e noce moscata.
2. Versare a pioggia il semolino mescolando continuamente con una frusta per evitare grumi.
3. Cuocere a fuoco basso mescolando per circa 10 minuti finché il composto si addensa.
4. Togliere dal fuoco e incorporare il burro, il grana padano grattugiato e i tuorli.
5. Stendere l'impasto su una placca leggermente imburata, livellare e lasciare raffreddare.
6. Tagliare a dischi o quadrati di circa 5x5 cm.
7. Disporre gli gnocchi in una teglia imburata, spargere qualche fiocchetto di burro e altro grana a piacere.
8. Cuocere in forno caldo a 180°C per 15-20 minuti fino a doratura.

Gnocchi di patate al pomodoro

Ingredienti:

- Patate 1 kg
- Farina 00 300 g (regolare la quantità in base alla consistenza)
- Uova 1 intero
- Sale q.b.
- Salsa di pomodoro (preparata con passata o pomodori pelati)

Procedimento:

1. Lessare le patate con la buccia, poi pelarle e schiacciarle ancora calde.
2. Unire la farina, l'uovo e il sale. Impastare fino a ottenere un composto liscio e non appiccicoso.
3. Formare dei cilindri di circa 2 cm di diametro e tagliare gli gnocchi a pezzetti di 2 cm.
4. Cuocere gli gnocchi in acqua salata bollente, attendere che salgano a galla e scolarli.
5. Condire con salsa di pomodoro calda e servire.

Gnocchi di zucca con gorgonzola e noci

Ingredienti:

- Zucca 300 g
- Farina 00 300 g
- Uova 1 intero
- Sale q.b.
- Gorgonzola (da procurare, non nel magazzino disponibile) circa 150 g
- Noci 100 g
- Burro 40 g

Procedimento:

1. Cuocere la zucca al forno o al vapore e ridurla in purea.
2. Mescolare la purea con la farina, l'uovo e il sale fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Formare gli gnocchi come gli gnocchi di patate e cuocerli in acqua salata bollente fino a galleggiamento.
4. In una padella, sciogliere il burro e aggiungere il gorgonzola a pezzetti, farlo fondere.
5. Scolare gli gnocchi e condirli con la salsa di gorgonzola, aggiungere le noci tritate grossolanamente.

Uovo poche su fonduta di parmigiano e crostino con fiammiferi di pancetta croccante

Ingredienti:

- Uova 25 (1 a testa)
- Grana Padano 120 g
- Panna 500 ml
- Burro 30 g
- Pancetta 200 g
- Pancarré 25 fette
- Aceto (per cuocere l'uovo poche)

Procedimento:

1. Preparare la fonduta: in un pentolino scaldare la panna senza portarla a ebollizione, aggiungere il grana padano grattugiato e mescolare fino a scioglimento. Mantenere calda.
2. Tagliare la pancetta a fiammiferi sottili e rosolarli in padella finché diventano croccanti.
3. Ricavare dal pancarré dei crostini, tostarli in forno o in padella con burro.
4. Cuocere le uova poche: portare a leggero bollore una pentola con acqua e aceto, creare un vortice con un cucchiaino e versare un uovo alla volta, cuocere 2-3 minuti e scolare con un mestolo forato.
5. Comporre il piatto: sul fondo mettere la fonduta di parmigiano, adagiare l'uovo poche, accanto il crostino con i fiammiferi di pancetta croccante sopra.