

fresco

LE RICETTE DI FRESCO

Ricetta
04



Gnocchi di semolino in brodo

Gli gnocchi di semolino in brodo fanno parte di una tradizione austriaca, in questo caso riletta con un'ottica italiana che, con l'aggiunta di noce moscata e parmigiano li porta ad essere più simili alla zuppa imperiale o minestra composta di artusiana memoria.

Per 4 persone:

Per il brodo di carne:

800 g di carne di manzo (i tagli più adatti sono: punta di petto, scamone, punta della paletta e muscolo del garretto)
2,5 litri di acqua
una carota
una costa di sedano
una cipolla dorata
4/5 gambi di prezzemolo

un paio di pomodorini
(facoltativi perché tendono a far inacidire il brodo)
sale grosso

Per gli gnocchi:

160 g di semolino
due uova
40 g di burro,
50 g parmigiano
una grattata di noce moscata

Costo:



Difficoltà:



 irinnox

Gnocchi di Semolino in brodo

Lavate la carne e mettetela con gli odori in una pentola con acqua fredda salata. Portate ad ebollizione e schiumate, in modo da eliminare tutte le impurità. Lasciate fremere per due ore, schiumando spesso.



Accendete Fresco in abbattimento positivo con una teglia alta all'interno.

Quando avrà raggiunto i 3°C versate il brodo con la carne nella teglia filtrandolo attraverso un colino o un filtro di carta da tè o caffè, per trattenere tutte le impurità e lasciate per alcuni minuti.

(potete separare la carne dal brodo utilizzando due teglie diverse, in modo da abbreviare i tempi di raffreddamento).

Quando il brodo sarà freddo eliminate lo strato di grasso che si sarà formato in superficie.

Potrete conservare il brodo così abbattuto per un paio di giorni in frigorifero. Se disponete di contenitori sottovuoto il tempo di conservazione si prolungherà ulteriormente.



Se desiderate conservarlo più a lungo, abbattete in negativo in piccoli contenitori in modo da poterlo riutilizzare per un risotto o per una minestra. Ottima l'idea di distribuirlo in piccoli contenitori da ghiaccio, in modo da avere sempre disponibile un brodo per allungare una salsa, per diluire un ragù, per portare a cottura finale una preparazione troppo asciutta o per mille altri utilizzi.

Lavorate il semolino con il burro morbido, l'uovo ed il parmigiano. Se fossero troppo sodi aggiungete un poco di brodo.

Portate un litro di brodo ad ebollizione e con l'aiuto di due cucchiaini fate dei piccoli gnocchetti calcolando che con la cottura il loro volume raddoppierà.

Fate cuocere per circa 10 minuti e lasciate riposare per circa 5 minuti.

Se volete servirli con un brodo limpido, portate ad ebollizione del nuovo brodo e trasferitevi gli gnocchi.

Servite caldo.



www.frescoclub.com