GNOCCHI DI PATATE E MENTA CON BRODETTO DI PESCE

** Dosi per 2 persone **

PER IL BRODETTO

1) Comperate del pesce fresco (noi utilizzeremo due trote da circa 400 grammi da ma sono idonei per questa ricetta anche branzino, orata, gallinella, ricciola..). Chiedete al pescivendolo di eviscerare il pesce ma fatevi dare tutte le interiora per preparare una ricetta ispirada alla "curadura".

2) Sfilettate il pesce. Prendete i filetti e metteteli a marinare con un po' olio EVO, timo, sale affumicato, pepe bianco e bacche di ginepro. Riponete il pesce in frigorifero e cucinatelo domani.

3) Prendete le teste del pesce e la sua colonna vertebrale e rosolatele per bene in padella con del soffritto e maggiorana. Ricopriamo con acqua fredda fino a due volte il volume del pesce e facciamo ridurre a fiamma media. Aggiustate di sale a seconda del pesce usato.

4) Filtrate il brodetto e dividerlo in due pentole. 1/3 di brodo vi servirà per la cottura degli gnocchi.

5) In una pentola unire ora al brodetto il burro, la panna fresca, lo zafferano e la salsa concentrata di pomodoro. Noi utilizzeremo un concentrato di bacche di corniolo. Proseguire la cottura per 20 min.

6) In una padella a parte facciamo aprire le vongole con un po' di olio e uno spicchio d'aglio.

PER GLI GNOCCHI DI PATATE

1) Scegliete le patate a pasta gialla (0,5 kg) e privatele della buccia e cuociamo velocemente al microonde.

NOTA BENE -> conservate le bucce per la ricetta di domani.

2) Impastate la patate con 200 gr di farina, noce moscata e la menta sminuzzata e preparate gli gnocchi.

3) Cuocere gli gnocchi nel brodetto che abbiamo filtrato.

4) Scoliamo e facciamo saltare delicatamente nella padella precedentemente usata per aprire vongole.

IMPIATTAMENTO

Disponete gli gnocchi sul piatto e aggiungete il brodetto. Appoggiamo delicatamente anche le vongole con il loro guscio. Guarniamo con dei fiori di rosmarino dal nostro balcone.

feel
COMO