



GNOCCHI ALLE CIME DI RAPA

Pulire 600 gr. di cime di rapa, tenendo solo le cimette, lessarle in acqua salata e colarle bene poi ripassarle in padella con olio ed aglio. Lessare 300 gr. di patate per gnocchi (non nuove che sono troppo acquose), sbuciarle e schiacciarle. Sminuzzare le cimette cotte ed amalgamarle al purè di patate, 150 gr. di farina bianca, un uovo, 2 cucchiari di Parmigiano grattugiato, sale e pepe. Impastare e preparare dei salamini da tagliare a pezzetti di 2 cm. circa. Far bollire l'acqua salata con un cucchiario d'olio, "buttare" gli gnocchi che a cottura vengono a galla, scolarli velocemente e condirli con burro e formaggio oppure con una salsina composta da un filo d'olio d'oliva, 4-5 filetti d'acciuga ed uno spicchio d'aglio pestato. Quando le acciughe si saranno sciolte, togliere l'aglio ed utilizzare immediatamente.

(Ricetta di Gabriella pubblicata su "La Sentinella del Canavese" – 2011)