



MEDAGLIE DI PATATE AL PESTO DI BASILICO SU GUAZZETTO DI MARE

🕒 90 MIN / 🍷 MEDIA

Mettere a raffreddare nel frigorifero sia il bicchiere che le pale del frullatore (o del mixer) e lasciarli al fresco per almeno un'ora. Nel frattempo, lavare le foglioline di basilico, sgrondarle e, senza pressarle, metterle ad asciugare su un canovaccio pulito. Versare la metà del basilico nel bicchiere e frullarlo assieme alle foglie di prezzemolo, i pinoli, le noci, le mandorle, il sale e ad un filo di olio. Inserire il resto del basilico ed azionare il frullatore per qualche secondo. Unire, il mascarpone ed un altro filo d'olio.

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchi:

1 kg patate rosse crude con la pelle
1 uovo intero
200 g farina 00
sale, pepe, q.b.

Per il pesto di basilico:

350 g foglie di basilico
75 g foglie di prezzemolo
150 g pinoli
25 g noci
25 g mandorle senza buccia
300 g mascarpone
700 g olio extravergine d'oliva del Garda
25 g sale

Per il guazzetto di mare:

100 g cozze
100 g vongole
200 g pomodoro ramato
4 g aglio
10 g cipolla
100 g vino bianco
5 g prezzemolo
peperoncino, q.b.

Avviare nuovamente l'apparecchio, ad intermittenza, fino ad ottenere un composto morbido. Versarlo in una ciotola e diluirlo, poi, a poco a poco con l'olio occorrente per ottenere una crema omogenea.

Per il guazzetto di mare scaldare l'olio in una pentola media, aggiungere la cipolla e cuocere lentamente fino a quando non sarà morbida, ma non colorata. Aggiungere l'aglio, i pomodori tagliati a pezzettoni e i loro succhi, il prezzemolo, il peperoncino intero e dell'acqua. Cuocere a fiamma media per circa 15 minuti.

Mettere le cozze e le vongole in una pentola insieme al vino. Coprire e fare cuocere col vapore fino a quando i gusci saranno aperti, eliminando quelli che non si aprono e sgusciando quasi tutti i molluschi.

Prelevare le cozze e le vongole e metterle nel guazzetto e cuocere per altri altri 2-3 minuti. Per gli gnocchi di patate lessare le patate per 30 - 40 minuti circa, pelarle mentre sono ancora calde e subito dopo schiacciarle sulla farina che avrete versato sulla spianatoia. Aggiungere poi l'uovo leggermente battuto insieme a un pizzico di sale e impastare il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto morbido ma compatto. Prelevarne una parte e stenderla con le punte delle dita per ottenere dei medaglioni, infarinando la spianatoia, di tanto in tanto. Nel frattempo, coprire l'impasto rimanente con un canovaccio per evitare che si secchi. Versarli in acqua bollente e salata; non appena verranno a galla gli gnocchi sono cotti e pronti per essere scolati e saltati in padella (non sul fuoco) con il pesto di basilico. In una fondina mettere le cozze e le vongole con il loro guazzetto e sopra gli gnocchi conditi con il pesto.