



12 / **Secondi piatti**

# 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 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.