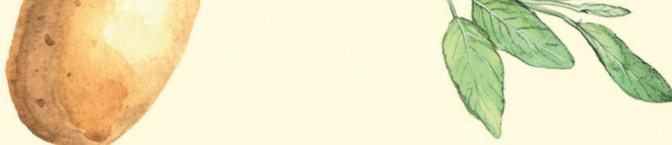


#ANCORAPIÙGNOCCHI



Molisana





GNOCCHI E CHICCHE DI PATATE

PATATE FRESCHE ITALIANE

Una grande novità in casa La Molisana. Da oggi i nostri gnocchi sono fatti solo con patate fresche 100% italiane.

COTTE AL VAPORE

Da sempre questo metodo di cottura rispetta la materia prima, perché non la sottopone a stress e non la priva delle sue proprietà organolettiche e nutrizionali.

IMPASTATE A CALDO SECONDO LA TRADIZIONE

Questa peculiarità della lavorazione aiuta la formazione di un impasto omogeneo e compatto.

CON SEMOLA RIMACINATA DEL NOSTRO MOLINO

Direttamente dal nostro molino la semola rimacinata di grano duro, con 14% di proteine.
Un ingrediente fondamentale per rendere gli gnocchi sodi, consistenti e saporiti.



GOLOSA

Gnocchi di patate con guanciale, fiori di zucchine e burrata

difficoltà facile

preparazione 5 minuti

cottura 7 minuti

per 4 persone

680g Gnocchi di patate La Molisana

200g Guanciale di maiale stagionato

4pz Fette molto sottili di guanciale
maiale stagionato

12pz Fiori di zucchine

200g Burrata

80g Scalogno

q.b. Olio evo, Sale, Pepe

PREPARAZIONE

Tritiamo finemente lo scalogno e facciamo soffriggere in una padella con un filo di olio evo.

Uniamo il guanciale tagliato a cubetti, lasciamolo sudare in modo che rilasci i grassi.

Togliamo il guanciale dalla padella, aggiungiamo otto fiori di zucchine e portiamo a cottura per qualche minuto.

Regoliamo di sale e pepe.

Essicchiamo in forno i quattro pezzi di fiori di zucchine rimaste ad una temperatura di 100 gradi per 10 minuti.

Disponiamo le fettine di guanciale in una padella antiaderente per renderle croccanti.

Cuociamo in abbondante acqua salata gli gnocchi di patate, appena verranno a galla, scoliamo e versiamo in padella.

Mantechiamo bene, aggiungiamo il guanciale a cubetti e la burrata tagliata a piccoli pezzi.

Serviamo decorando la parte superiore con la fettina di guanciale croccante e il fiore di zuccina essiccato. Non ci resta che servire!







TRADIZIONE

Gnocchi di patate con ragù festivo

difficoltà facile
preparazione 10 minuti
cottura 30 minuti
per 4 persone

680g Gnocchi di patate La Molisana

250g Macinato di manzo

150g Macinato di maiale

50g Fette di prosciutto crudo

15g Funghi secchi misti

100g Pomodoro pelato La Molisana

100g Cipolla dorata

100g Carota

100g Sedano

100ml Vino rosso

q.b. Olio evo, Sale,
Noce moscata, Prezzemolo

PREPARAZIONE

Tritiamo finemente cipolla, sedano e carota e rosoliamo in una casseruola con olio evo.

Uniamo i macinati di carne di vitello e maiale e lasciamo insaporire per alcuni minuti.

Aggiungiamo il prosciutto crudo tagliato a striscioline.

Mettiamo i funghi secchi a bagno in 100 ml di acqua calda per 10 minuti, strizziamo, tritiamo e uniamo alla salsa con l'acqua dei funghi, dopo averla filtrata.

Continuiamo la cottura per 10 minuti.

Bagniamo con vino rosso e proseguiamo con la cottura, lasciando evaporare l'alcool.

Versiamo i pomodori pelati tagliati a cubetti, uniamo una grattugiata di noce moscata, sale e completiamo la cottura.

Cuociamo in abbondante acqua salata gli gnocchi di patate, appena verranno a galla, scoliamo e versiamo in padella, lasciandoli insaporire nel gustoso ragù e cospargiamo con trito di prezzemolo. Non ci resta che servire!



TRADIZIONE

Gnocchi di patate in brodetto di mare

difficoltà media
preparazione 10 minuti
cottura 15 minuti
per 4 persone

680g Gnocchi di patate La Molisana

200g Vongole

200g Cozze

4pz Scampi medi

8pz Fasolari

8pz Gamberi rosa

400g Calamari

100g Pomodori ciliegino rossi

100g Pomodori ciliegino gialli

50g Peperone verde

2pz spicchi Aglio

q.b. Olio evo, Sale, Prezzemolo

PREPARAZIONE

Tritiamo l'aglio e facciamolo rosolare in una padella con l'olio evo, uniamo il peperone verde tagliato a cubetti.

Versiamo vongole, fasolari, cozze, scampi e gamberi rosa accuratamente lavati e puliti e copriamo con un coperchio.

Cuciniamo facendo attenzione a non muovere troppo i frutti di mare. Rimuoviamo con delicatezza le vongole che non si aprono perché possono contenere della sabbia.

Uniamo i pomodorini tagliati in quattro parti e i calamari a striscioline, regoliamo di sale e portiamo a cottura.

Cuociamo in abbondante acqua salata gli gnocchi di patate, appena verranno a galla, scoliamo e versiamo in padella con il condimento.

Insaporiamo bene gli gnocchi e cospargiamo con trito di prezzemolo. Non ci resta che servire!







GOLOSA

Gnocchi di patate con funghi, broccoli, zafferano e salsa al gorgonzola

difficoltà facile
preparazione 10 minuti
cottura 15 minuti
per 4 persone

680g Gnocchi di patate La Molisana

0,2g Zafferano in polvere

250g Funghi pioppini

400g Broccoli

300ml Panna fresca

200g Gorgonzola

1pz Limone non trattato

q.b. Olio evo, Sale,
Pepe rosa secco, Pepe

PREPARAZIONE

Scaldiamo in un pentolino la panna, aggiungiamo il gorgonzola e facciamolo sciogliere, poi teniamo da parte.

Puliamo accuratamente i funghi e passiamoli in padella con un po' di olio evo e sale.

Facciamo saltare in un altro padellino, con un po' di olio evo, i broccoli tagliati a spicchi e aggiungiamo sale e pepe.

Setacciamo i broccoli con un passino per ottenere una consistenza cremosa.

Cuociamo gli gnocchi in abbondante acqua salata aggiungendo della polvere di zafferano per dare un tocco di giallo.

Scoliamo e versiamo in una ciotola con un filo di olio evo.

Impiattiamo disponendo un mestolino di salsa al gorgonzola al centro del piatto, su cui adageremo gli gnocchi e le verdure.

Completiamo il piatto con una grattugiata di buccia di limone e pepe rosa. Non ci resta che servire!



LEGGERA

Gnocchi di patate al pesto di cime di rape, nocciole e peperone crusco

difficoltà *media*
preparazione *10 minuti*
cottura *15 minuti*
per 4 persone

680g Gnocchi di patate La Molisana

400g Cimetete di rape già pulite

60g Formaggio grattugiato

20g Noci sgusciate

20g Mandorle sgusciate

20g Nocciole sgusciate

2pz spicchi d'aglio

2pz Alici sotto sale

4pz Peperone crusco

q.b. Olio evo, Sale

PREPARAZIONE

Cuociamo in un padellino con abbondante olio evo velocemente i peperoni cruschi, avendo cura di non farli annerire. Quindi adagiamoli su un foglio di carta da cucina e teniamo da parte per la decorazione finale. Ricordiamo di conservare l'olio di cottura.

Lessiamo in acqua bollente le cimette di rape, scoliamole al dente e facciamo raffreddare in acqua e ghiaccio. Quando le cimette sono pronte, scoliamo molto bene e teniamo da parte.

Frulliamo, con l'aiuto di un robot da cucina, broccoli, mandorle, noci e l'olio di cottura tenuto da parte precedentemente.

Uniamo il formaggio grattugiato, l'aglio già sbollentato per 30 secondi, le alici dissalate e delicate.

Continuiamo a frullare, aggiungendo al bisogno dell'altro olio evo.

Tritiamo nel frattempo grossolanamente le nocciole e lasciamole tostare in padella finché diventano croccanti e dorate.

Cuociamo in abbondante acqua salata gli gnocchi di patate e, appena verranno a galla, scoliamo e versiamo in padella con il composto cremoso di broccoli.

Componiamo il piatto ponendo al centro gli gnocchi di patate e cospargiamo con le nocciole tostate e i peperoni cruschi sbriciolati. Non ci resta che servire!







GOLOSA

Chicche di patate con salmone affumicato, vodka e uova di lompo

difficoltà facile
preparazione 15 minuti
cottura 10 minuti
per 4 persone

680g Chicche di patate La Molisana

150g Salmone affumicato

16pz Gamberetti freschi rosa

20g Uova di lompo nere

80g Scalogno

50ml Vodka secca

60g Burro

100ml Brodo vegetale

125g Mascarpone

q.b. Olio evo, Sale

PREPARAZIONE

Sgusciamo i gamberi rosa rimuovendo il filo nero sul dorso e mettiamo la polpa ricavata in frigo.

Rosoliamo le teste dei gamberi in un pentolino con un filo di olio, versiamo il brodo vegetale e cuciniamo per almeno dieci minuti.

Filtriamo il brodo e lo mettiamo da parte.

Tritiamo finemente lo scalogno e lo soffriggiamo in padella con il burro.

Uniamo il salmone affumicato tagliato a cubetti e lasciamolo insaporire.

Bagniamo con la vodka e lasciamo evaporare l'alcool.

Versiamo il mascarpone e il brodo, amalgamiamo bene, aggiungiamo la polpa di gamberi e cuciniamo per cinque minuti.

Cuociamo in abbondante acqua salata le chicche di patate e, appena verranno a galla, scoliamo e versiamo in padella con il condimento.

Mettiamo le uova di lompo ed insaporiamo per qualche minuto. Non ci resta che servire!



TRADIZIONE

Chicche di patate con salsa di ventricina su crema di caciocavallo

difficoltà media
preparazione 10 minuti
cottura 15 minuti
per 4 persone

680g Chicche di patate La Molisana

250g Ventricina Molisana

80g Cipollotto fresco

100ml Vino bianco secco

4pz Cime di rape

150g Caciocavallo dell'alto Molise

250ml Panna fresca

q.b. Olio evo, Sale,
Erbe aromatiche (Salvia, Alloro)

PREPARAZIONE

Grattugiamo il caciocavallo, mettiamolo in un recipiente e copriamo con la panna fresca.

Lasciamo ammorbidire per 10 minuti.

Versiamo il caciocavallo con la panna in un pentolino e portiamo a cottura a fuoco basso finché il caciocavallo si scioglie.

Tagliamo il cipollotto a striscioline e rosoliamo in una padella con olio evo.

Aggiungiamo le erbe aromatiche e la ventricina sbriciolata e cuciniamole per cinque minuti.

Bagniamo con il vino bianco, lasciamo evaporare l'alcool e cuciniamo per qualche altro minuto.

Cuociamo in abbondante acqua salata le chicche di patate e, appena verranno a galla, scoliamo e versiamo in padella con la ventricina mantecando bene.

Disponiamo al centro del piatto un mestolino di crema di caciocavallo.

Adagiamo sopra le chicche di patate condite con la salsa di ventricina.

Decoriamo con una fettina di ventricina rosolata precedentemente e un ciuffo di cima di rapa. Non ci resta che servire!







LEGGERA

Chicche di patate alle erbe aromatiche su purea di zucca

difficoltà facile
preparazione 10 minuti
cottura 15 minuti
per 4 persone

680g Chicche di patate La Molisana

600g Zucca

100g Scalogno

80g Burro

q.b. Erbe aromatiche (Salvia, timo,
origano, menta)

40g Mandorle già pelate

q.b. Olio evo, Sale, Pepe, Olio di
semi di arachidi, Rametti di timo

PREPARAZIONE

Mondiamo la zucca e tagliamola a cubetti.

Tritiamo lo scalogno e soffriggiamo in una pentola con olio evo.

Uniamo la zucca, i rametti di timo, sale e pepe.

Copriamo con un coperchio e portiamo a cottura.

Togliamo i rametti di timo e frulliamo bene fino ad ottenere una purea soffice.

Sciogliamo il burro in una padella e aggiungiamo una metà di erbe aromatiche tritate finemente cucinandole per qualche minuto a fuoco basso.

Friggiamo in olio di semi di arachidi le restanti erbe aromatiche per renderle croccanti, le scoliamo e le facciamo asciugare su un foglio di carta da cucina.

Mettiamo le mandorle nel cutter e frulliamo per ottenere un *finto* formaggio grattugiato.

Cuociamo in abbondante acqua salata le chicche di patate e, appena verranno a galla, scoliamo e versiamo in padella.

Mettiamo un mestolino di purea di zucca al centro del piatto.

Adagiamo sopra le chicche e guarniamo con il bouquet di erbe aromatiche.

Decoriamo con il *finto* formaggio grattugiato. Non ci resta che servire!



GOLOSA

Chicche di patate con tartufo, alici e agrumi

difficoltà facile
preparazione 10 minuti
cottura 10 minuti
per 4 persone

680g Chicche di patate La Molisana

1pz Tartufo fresco

4pz Filetti alici sotto sale

2pz Spicchi aglio

8g Capperi sotto sale

40g Cuore di sedano

1pz Limone non trattato

1pz Mandarino non trattato

q.b. Olio evo, Sale,
Peperoncino fresco dolce

PREPARAZIONE

Tritiamo finemente l'aglio, rosoliamo in padella con olio evo e peperoncino dolce tagliato a rondelle.

Uniamo le alici precedentemente deliscate e lavate, il sedano tagliato finemente a bastoncini e i capperi dissalati, creando una salsa.

Grattugiamo il limone e il mandarino incorporandone una parte nella salsa creata, mentre la restante servirà per la presentazione.

Premiamo gli agrumi e versiamo il succo nella salsa, facendo cuocere per pochi minuti.

Cuociamo in abbondante acqua salata le chicche di patate e, appena verranno a galla, scoliamo e versiamo in padella con le alici e la salsa di agrumi. Facciamo insaporire bene.

Serviamo cospargendo le chicche con un po' di buccia di agrumi precedentemente grattugiata e scaglie di tartufo. Non ci resta che servire!







LEGGERA

Chicche di patate con pesto di sedano, stracciatella e porro fritto

difficoltà facile
preparazione 10 minuti
cottura 15 minuti
per 4 persone

680g Chicche di patate La Molisana

120g Coste di sedano

60g Mandorle pelate

40g Noci sgusciate

60g Grana grattugiato

2pz Spicchi aglio

1pz Porro

120g Stracciatella

q.b. Olio evo, Olio semi arachidi,
Sale

PREPARAZIONE

Peliamo le coste di sedano e rimuoviamo i filamenti.

Tagliamolo in pezzi, lessiamolo in acqua bollente per 30 secondi, facciamo raffreddare in acqua e ghiaccio, quindi scoliamolo e asciughiamolo bene.

Mettiamo il sedano nel robot, aggiungiamo mandorle, noci, olio evo, il formaggio grattugiato e l'aglio precedentemente cotto per 30 secondi in acqua bollente.

Frulliamo bene e se occorre, aggiungiamo ancora olio evo.

Tagliamo il porro a rondelle e friggiamo in olio di semi di arachidi, adagiamo su una carta forno per eliminare l'olio in eccesso.

Cuociamo in abbondante acqua salata le chicche di patate e, appena verranno a galla, scoliamo e versiamo in padella con il pesto di sedano.

Disponiamo le chicche di patate al centro del piatto, guarniamo con la stracciatella e porri fritti. Non ci resta che servire!



