

# VareseNews

## Gnocchi di ricotta con astice e tartufo di chef Rita Possoni

**Pubblicato:** Lunedì 7 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di Tigros, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

**Davide Brovelli** de “Il Sole” di Ranco, **Massimiliano Celeste** de “Il Portale” di Pallanza, **Rita Possoni** del “Ma.Ri.Na.” di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che pro porranno i loro cavalli di battaglia per le feste.

*Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso “countdown” in attesa delle Feste. (GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL’AVVENTO). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro “Le ricette di Natale 2015” che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre on line sul sito di Tigros.*

La ricetta di oggi è di **Rita Possoni**, del ristorante **Ma.Ri.Na. di Olgiate Olona**: una piccola perla nascosta nel centro storico del comune della Brughiera. A gestirlo, dagli anni ottanta, Pino e Rita Passoni, che propongono una cucina di pesce tanto straordinaria da meritarsi una stella Michelin, in una delle piazze dove meno te l’aspetteresti. La ricetta proposta è un primo piatto lussoso e originale: gnocchi di ricotta con astice e tartufo.



## GNOCCHI DI RICOTTA CON ASTICE E TARTUFO

### *Ingredienti*

*Per 4 porzioni*

200 g di ricotta di pecora  
50 g di farina 00  
2 tuorli d'uovo  
50 g di Parmigiano Reggiano  
stagionato 30 mesi  
5 g di sale  
30 g di scalogno  
Timo  
Noce moscata  
2 astici interi  
20 g di tartufo bianco  
20 g di burro

### *Preparazione:*

Impastare la ricotta con la farina. Aggiungere il Parmigiano Reggiano precedentemente grattugiato, i due tuorli d'uovo, la noce moscata e il sale. Lavorare il composto fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Dividere l'impasto in filoni e ricavarne gli gnocchetti.

Cuocere gli astici in acqua bollente per 5 minuti, sgusciarli e tagliarli a pezzetti. In una padella aggiungere lo scalogno con il burro e il timo. Aggiungere gli astici.

Cuocere gli gnocchi, scolarli e passarli in padella con gli astici.

### *Composizione del piatto:*

Servire gli gnocchi con gli astici nel piatto con una "spolverata" di tartufo bianco.

**Stefania Radman**  
stefania.radman@varesenews.it