

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 proporranno 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