

Gnocchi al nero di seppia

Categoria: Ricette di Base - Pasta Fresca



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 40 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Gli gnocchi al nero di seppia sono deliziosi gnocchi di patate resi ancora più gustosi e scenografici dall'utilizzo del nero di seppia nell'impasto.

Questi gnocchi sono raffinati e particolari e ben si prestano ad essere conditi con sughi a base di pesce o molluschi. Guarda ad esempio la nostra ricetta degli [gnocchetti al nero di seppia con salsa di spigola e zafferano](#). In alternativa possono essere accompagnati da un semplice sugo al pomodoro e prezzemolo!



Ingredienti:

>> Farina 00, 250 gr	>> Patate 1 kg
>> Nero di seppia 4 gr (1 bustina)	>> Sale q.b.

Preparazione



Per preparare gli gnocchi al nero di seppia iniziate spazzolando e lavando molto bene le patate, dopodiché mettetele a lessare con tutta la buccia nell'acqua salata (1). A cottura avvenuta, sbucciatele ancora calde, passatele al setaccio (2) e lasciatele raffreddare; mettetele poi in una larga ciotola ed unite la farina (3),



il sale e il nero di seppia (4), poi impastate bene il tutto (5) fino ad ottenere un composto morbido e asciutto (6) (aggiungete eventualmente un po' di farina in più se il composto è appiccicoso).





Su di una spianatoia infarinata, formate dei cordoncini di pasta (7), che taglierete a pezzetti grandi quanto una nocciola o poco più (8); potete lasciare gli gnocchetti di questa forma, oppure farli tondi o farli scorrere sui rebbi di una forchetta per dargli la classica forma striata. Riponete gli gnocchi su una superficie o un vassoio infarinato (9). Lasciate riposare i vostri gnocchi al nero di seppia per 15 minuti, dopodichè fateli cuocere in una pentola abbastanza grande con l'acqua salata e scolateli quando saliranno a galla. Preparate il condimento che più vi piace e condite i vostri gnocchi.