

Ricette di Statiano

I sapori, i prodotti della terra e le ricette della Fattoria
Agriturismo Statiano

GNOCCHI AL PESTO

Gli gnocchi al pesto sono una ricetta semplice e veloce ma ricca di proprietà nutrizionali. Scegliamo i prodotti migliori, la maggior parte locali come il pecorino e i pinoli, ma soprattutto gli ingredienti base vengono dal nostro orto. Un piccolo viaggio a Km "0" dalla terra alla tavola per garantire tutta la freschezza che la natura offre!



Per 4 persone:

Ingredienti

- Patate dell'orto 500 grammi
- Farina locale dell'antico mulino 200 grammi
- Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore 20 grammi
- Pecorino delle Balze Volterrane Dop 30 grammi
- Basilico fresco dell'orto 100 grammi
- Olio extravergine d'oliva di produzione propria 25 grammi
- Sale di Volterra q.b
- Aglio q.b

Preparazione

- **Preparazione del pesto:**

In un mortaio o nel frullatore pestare il sale, l'aglio e i pinoli. Quindi aggiungere le foglie di basilico, precedentemente lavate e tamponate con un panno. Infine versare nel mortaio il pecorino ed aggiungere l'olio a filo continuando ad amalgamare.

- **Preparazione degli gnocchi:**

Lavare e lessare le patate. Quando sono pronte, sbuciarle e schiacciarle con lo schiacciapatate e lasciare raffreddare bene. Formare con le patate una piccola fontanella, e disporre al centro un po' di farina. Unire il tutto impastando e aggiungere mano a mano della farina setacciata, sempre continuando a impastare, fino ad ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso. Tagliare dei pezzi di pasta e formare dei rotoli, dai quali devono essere tagliati dei pezzetti grandi quanto una punta di indice. Schiacciarli leggermente sul dorso di una forchetta e disporli in un vassoio con abbondante farina e non troppo vicini, per evitare che si attacchino. Cuocere in acqua salata e un goccio d'olio d'oliva per evitare che si attacchino durante la cottura. Quando gli gnocchi vengono a galla, raccogliarli con una schiumarola e condirli con il pesto preparato in precedenza.

CREMA DI CECI

Gli gnocchi al pesto sono una ricetta La crema o vellutata di ceci è un piatto di origine toscano, la ricetta vede l'impiego di ingredienti semplici e genuini come ceci, aglio, olio e rosmarino.



Per 4 persone:

Ingredienti

- 400 grammi di ceci (grammatura da cotti) da mettere a bagno in acqua fredda per 24 ore con un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio in camicia
- 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva di produzione propria
- Sale e pepe quanto basta
- 2 spicchi d'aglio
- 3 rametti di rosmarino
- 1 carota
- 1 gambo piccolo di sedano

Preparazione

- Soffriggere in una casseruola l'olio, l'aglio sbucciato e il rametto di rosmarino per circa 5 minuti. Eliminate l'aglio e versate nella casseruola i ceci ben scolati e precedentemente lessati, con il battuto di carote e sedano, lasciandoli insaporire. Coprite con un coperchio aggiungendo acqua se la preparazione risulta asciugarsi troppo, e cuocerli a fuoco basso. Quando manca mezz'ora alla fine della cottura, se la preparazione fosse troppo brodosa, fatela restringere a recipiente scoperto alzando la fiamma. Dieci minuti prima di togliere dal fuoco salate. Frullate i ceci con il loro brodo di cottura con un frullatore a immersione. Distribuite nei singoli piatti la crema ottenuta, conditela con l'olio extravergine di oliva, cospargetela di pepe macinato al momento, e guarnite con un rametto o foglioline di rosmarino.