

Gnudi di ricotta e cavolo nero

Pensieri e pasticci - 2014



Pirofila ovale in Grès [Le Creuset](#)

Uno dei libri che adoro di più in assoluto e che ogni tanto mi metto a sfogliare, soprattutto la sera prima di dormire (sì, perchè io prima di dormire leggo sempre, ma...anche di cucina!) è [proprio questo](#).

Un libro che ho amato subito appena l'ho visto sullo scaffale di una libreria novarese, mentre passavo di lì per caso...che mia figlia poi mi ha regalato per Natale poco dopo, e che, una volta letto mi ha dato il piacere di realizzare ricette assolutamente perfette e gustose.

Adoro anche la Toscana, l'ho girata parecchio e vi ho trascorso alcune delle più belle vacanze della mia vita...regione che [Giulia](#) descrive molto bene sia a parole che con immagini meravigliose.

Amo i prodotti tipici che la caratterizzano, uno fra questi il cavolo nero, che qua in Lombardia non sempre si trova con facilità, ma che appena vedo comparire sui banchi del mercato compero immediatamente.

Pensieri e pasticci - 2014



Di Giulia dicevo, ho già provato diverse ricette...
Avendo del cavolo nero freschissimo appunto, mi è frullata l'idea di realizzare un primo piatto; da lei avevo visto [gli gnudi](#) o malfatti, ed anche poi già una volta li avevo cucinati, utilizzando gli spinaci come ingrediente principale. Col cavolo nero però non avevo mai provato, così mi sono messa all'opera.

Dalle foto potrete constatare quanto siano venuti belli e buoni...dalla consistenza un pò meno morbida rispetto a quelli con gli spinaci, ma assolutamente perfetti.

Serviti gratinati con una leggera bechamella e una generosa spolverata di formaggio grattugiato, hanno illuminato un piovoso e grigio pranzo di qualche domenica fa.

Una piccola soddisfazione che mi ha reso felice...come al solito mi accontento di poco...



Ingredienti per una teglia:

(con qualche mia piccola variazione rispetto all'originale)

300 g cavolo nero mondato, lessato e strizzato ben bene

250 g ricotta di mucca

50 g yogurth intero (non dolce!)

2 tuorli d'uovo

3 cucchiari di parmigiano grattugiato più un pò per la gratinatura

burro una noce

farina bianca q.b

noce moscata un pizzico

sale fino

una tazza di bechamella

Preparazione:

Tritare finemente il cavolo nero cotto e ben strizzato col coltello, cercando di lasciare meno pezzi grossi possibili. Mettere tutto in una ciotola, unire i tuorli leggermente sbattuti, la ricotta, il parmigiano, il pizzico di noce moscata e regolare di sale; unire un pò di farina per compattare il tutto e poi, sempre con le mani infarinate formare delle palline regolari della dimensione di una noce. Far bollire nel frattempo una pentola con dell'acqua bollente leggermente salata: tuffarci gli gnudi e cuocerli finchè non vengono a galla; scolarli per bene e metterli in una pirofila leggermente imburrata.

Condire gli gnudi con della bechamella e una bella spolverizzata di parmigiano grattugiato: infornare sotto al grill per qualche minuto per dorare ben bene la superficie e servire subitissimo!

Pensieri e pasticci - 2014



" I malfatti di ricotta e spinaci sono delicati e leggeri, molto primaverili. Questa versione li riporta con decisione nell'inverno, donandogli inoltre un tratto ancora più marcatamente toscano, proprio per l'uso del cavolo nero, una delle verdure più apprezzate della mia regione, l'ingrediente principe della ribollita.

Sono ideali per mascherare il cavolo e farlo mangiare anche ai più diffidenti, perchè mantengono un gusto delicato e rassicurante."

Giulia – I Love Toscana

Buona giornata a tutti, qua le temperature sono scese in maniera considerevole e, purtroppo, già qualche piccolo malanno di stagione è già arrivato a bussare alla nostra porta.

Estate mia, quanto mi manchi...

Buona giornata a tutti, un abbraccio!

Simona