

Gnocchi alla parigina

Come preparare gli gnocchi alla parigina

Per la salsa Mornay

1. Preparare la salsa besciamella con gli ingredienti della ricetta.
2. Sbattere i tuorli con la panna.
3. Incorporare il composto alla besciamella densa ancora bollente e mescolare energicamente.
4. Portare nuovamente a bollore e togliere dal fuoco. Aggiungere il formaggio.
5. Coprire con carta pellicola e tenere in caldo a bagnomaria

Note

- a) Salsa tipicamente francese, creata dallo chef Voiron che la dedicò al figlio Mornay.

Per la pasta choux

1. In una casseruola portare ad ebollizione l'acqua con il burro ed il sale.
2. Abbassare la fiamma ed aggiungere in un'unica soluzione la farina.
3. Aumentare la fiamma e mescolare energicamente, quindi cuocere il composto finchè non si formi una palla compatta e liscia che inizia a sfrigolare e si stacchi bene dalle pareti (3-4'ca).
4. Mettere il composto in una bastardella e lasciare leggermente intiepidire, mescolando di tanto in tanto.
5. Incorporare uno-due uova alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente si è incorporato. Per ultimo unire il parmigiano grattugiato.
- 6.

Per la realizzazione degli gnocchi e la finitura del piatto

1. Imburrare una pirofila e ricoprire il fondo con qualche cucchiaino di salsa Mornay.
2. Mettere la pasta choux in un sacchetto da pasticceria con una punta liscia rotonda di 1,5 /2 cm di diam.
3. Spremere il composto e tagliare gnocchetti di ca 2 cm di lunghezza, facendoli cadere direttamente nell'acqua salata in leggera ebollizione. Per questa operazione ci si può aiutare con un coltello oppure con uno spago da cucina da legare ai manici della casseruola.
4. Dopo ca 4-5' di cottura scolare gli gnocchi molto delicatamente utilizzando una schiumarola e disporli sulla pirofila in modo che non siano eccessivamente fitti.
5. Ricoprire (nappare) gli gnocchi alla parigina con la restante salsa e cospargerli con il parmigiano grattugiato e i fiocchetti di burro.
6. Gratinare in forno a 170°C per il tempo necessario, in genere sono sufficienti 10-15'.
7. Servire immediatamente per evitare che la preparazione si sgonfi.

Consigli & Curiosità

- a) Variante della pasta choux: 500 g di latte, 250 g di farina, 100 g di burro, 6 uova, 100 g di parmigiano grattugiato.
- b) È possibile fare una preparazione espressa. Gli gnocchi vengono cotti, raffreddati in acqua e asciugati. Al momento del servizio vengono saltati appena con salsa besciamella, messi poi in pirofila, spolverati con formaggio grattugiato e gratinati.

Piatto classico della cucina Francese. Può essere preparato gamberi