



Gnocchi alla vetta

di Donaty63

Questa è un piatto siciliano, precisamente di EriceErice sovrasta Trapani, ed è avvolta spessissimo da una leggera nebbiolina....questa ricetta ,..diciamo è stata carpita nel ristorante

“La Vetta” dove io e mio marito andammo a mangiare durante il nostro viaggio di nozze...

.Chiesi cosa consigliava la casa e loro ci proposero gli gnocchi alla Vetta ,e chiedemmo come era fatto questo piatto e loro frettolosamente...con funghi, prosciutto e panna...proviamo.

Il piatto e il profumo fù più che invitante...ma il sapore inebriante...e qui tutte le papille gustative si svegliarono di colpo.....**memorizzando e individuando ogni singolo sapore.....**

Alla domanda del cameriere se avevamo gradito...io risposi,...se potevo avere la ricetta...

La risposta fu negativa “...”gli gnocchi alla Vetta solo qui si mangiano...”

Tornata a casa questo piatto fù uno dei primi che cucinai a mio marito, ... e lui sorpreso mi disse “ Brava alla fine sei riuscita a farti dare la ricetta?...sono perfetti.”

Per me è stato un complimento....ma al rifiuto della ricetta non mi sono data per vinta, anche se rispetto i segreti degli chef...sta a noi alle nostre capacità di elaborare poi.

Per 4 persone :

1 kg. di gnocchi di patate.

300 gr di pomodoro

3 fette di prosciutto crudo

500 gr. Di funghi champignon

1 piccola cipolla

100 gr di panna

100gr di parmigiano

Olio, origano, sale e pepe.



Dopo aver sgambato , lavato e affettato i funghi, in una padella capiente antiaderente,

far scaldare l’ olio, aggiungere la cipolla affettata finemente, e farla appena colorire unendo i funghi, cuocere un 10 minuti girando di tanto in tanto, aggiungere il prosciutto tagliato a striscioline, poi unire il pomodoro, sale e pepe q.b. e far bollire altri 10 minuti. A fuoco spento unire la panna e amalgamare bene.

Scolare gli gnocchi e condirli nella padella, e spadellarli appena.... appena, ultimare con un pizzico di origano e parmigiano.

Il tocco che rende particolare questo piatto è proprio l’ origano.