



Gnocchi de polenta avec Luganighe Ticinesi au Merlot

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

Pour les gnocchi

- 520g polenta cuite et froide
- 240g Farine blanche 00 + farine supplémentaire pour la planche à pâtisserie
- 4 jaunes d'œuf
- 8EL parmesan râpé
- à v. noix de muscade
- à v. sel et poivre

Pour la sauce

- 4 Luganighe Ticinesi
- 8EL huile d'olive extra vierge
- 200 merlot
- à v. une touffe de sauge

Préparation

1. Couper la polenta en morceaux (si elle a formé une croûte dure, la mélanger).
2. Mettre dans un bol et pétrir avec de la farine, des jaunes d'œufs, du parmesan, une pincée de muscade, du sel et du poivre.
3. Lorsque le mélange est homogène, former des rouleaux d'environ 2 cm de diamètre et couper en morceaux de 2 cm.
4. Former les gnocchis sur les dents d'une fourchette et les garder à part sur un plateau fariné.
5. Faire bouillir de l'eau légèrement salée dans une grande casserole.
6. Retirer la luganiga de son enveloppe et hacher grossièrement.

7. Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive et faire dorer les morceaux de Luganiga Ticinese avec de la sauge.
8. Lorsque la couleur a pris sur toutes les faces, la tremper dans du Merlot et continuer la cuisson à feu doux pendant 5 minutes, jusqu'à évaporation du vin
9. Plonger les gnocchis, quelques-uns à la fois, dans l'eau bouillante et les récupérer à l'aide d'une écumoire lorsqu'ils remontent à la surface.
10. Répartir les gnocchis dans des assiettes, les napper de sauce à la Luganiga tessinoise et servir.
11. Préparer la polenta spécifiquement à cet effet, faire cuire 200 g de farine de maïs en suivant les instructions figurant sur le paquet et la remuer avec une noix de beurre.