



Gnocchi di polenta con Luganighe Ticinesi al Merlot

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

Per gli gnocchi

- 520g polenta cotta fredda
- 240g farina 00 + farina extra x la spianatoia
- 4 tuorli
- 8EL Parmigiano grattugiato
- q.b. noce moscata
- q.b. sale e pepe

Per la salsa

- 4 Luganighe Ticinesi
- 8EL olio extravergine di oliva
- 200 merlot
- q.b. un ciuffo di salvia

Preparazione

1. Tagliare la polenta a pezzetti (se ha formato una crosticina dura frullarla).
2. Trasferire in una ciotola e impastarla con farina, tuorli, Parmigiano, una grattata di noce moscata, sale e pepe.
3. Quando si è ottenuto un composto omogeneo, formare dei rotolini di 2 cm circa di diametro e tagliarli a tocchetti di 2 cm.
4. Rigarli sui rebbi di una forchetta e tenerli da parte su un vassoio infarinato.
5. Mettere a bollire l'acqua leggermente salata in una pentola capiente.
6. Privare la luganiga del budello e spezzettarlo grossolanamente.

7. Scaldare l'olio in una padella antiaderente e far rosolare i bocconcini di Luganiga Ticinese con la salvia.
8. Quando ha preso colore su tutti i lati bagnare col Merlot e proseguire la cottura a fiamma bassa per 5 minuti, finché si sarà ridotto quasi completamente.
9. Buttare gli gnocchi, pochi alla volta, nell'acqua in ebollizione e ritirarli con una schiumarola a mano a mano che vengono a galla.
10. Distribuirli nei piatti, condirli col sugo di Luganiga Ticinese e servire.
11. Se si prepara la polenta appositamente, cuocete 200 g di farina di mais seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e mantecarla con una noce di burro.