



Gnocchi con Luganighetta Gran Riserva, carciofi e timo

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g Luganighetta Gran Riserva
- 800g gnocchi di patate
- 4 carciofi freschi
- 4 mazzetto di timo
- 4 spicchio d'aglio
- 800ml brodo vegetale
- q.b. limone
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Pulire i carciofi freschi eliminando le foglie esterne più dure, le punte e il fieno interno.
2. Tagliarli a spicchi e metterli a bagno in acqua acidulata con succo di limone per non farli ossidare.
3. Scaldare 4 cucchiaini di olio d'oliva in una larga padella antiaderente e aggiungere lo spicchio d'aglio schiacciato.
4. Unire i carciofi ben sgocciolati e qualche rametto di timo per poi farli rosolare a fuoco medio per 2-3 minuti.
5. Bagnarli col brodo, e proseguire la cottura finché il brodo sarà evaporato completamente.
6. Trasferire i carciofi in una grossa ciotola.
7. Tagliare la Luganighetta Gran Riserva a pezzetti di circa 2 cm.
8. Nella stessa padella in cui sono stati cotti i carciofi, unire 2 cucchiaini di olio d'oliva e far rosolare i pezzetti di salsiccia per 3-4 minuti finché saranno dorati su tutti i lati.
9. Nel frattempo portare a ebollizione abbondante acqua salata e lessare gli gnocchi finché torneranno a galla.

10. Scolarli con un mestolo forato e trasferirli nella ciotola coi carciofi.
11. Unire i pezzetti di salsiccia col loro gustoso fondo di cottura e mescolare.
12. Profumare con il timo e servite.